

in VINO VERITAS

Sachez apprécier et lire sans modération!

Août/September 2009 n°138



VIN «NATURE»



ROSÉS ET CLAIRETS DE BORDEAUX



MASI • SÉRILHAN • BAROLO & BARBARESCO

BLANCS SECS D'AUTRICHE • BRIVIO

P708338

BIMESTRIEL - 7,70 €

France/Belgique/Pays-Bas/Luxembourg 7,70 € / Allemagne/Espagne/Italie 11,55 € / Suisse 13,3 CHF / Canada 13,3 $ / USA 10 $ / AFS 38,5 / Australie 11 $

5 407792 565383 01380

In Vino Veritas
Août/Septembre 2009 / n°138

- Vin «nature» : le pour et le contre 2-6
- Rosés et Clairets de Bordeaux 2008 7-10
- Si Masi m'était conté 11-13
- Le nouveau visage de Sérilhan 14-15
- Barolo & Barbaresco... 16-19
- Blancs secs d'Autriche 20-22
- Vignobles de l'extrême : Guido Brivio 23
- Alentejo, plaine au-delà du Tage 24-25
- Nouveautés - Découvertes - Coups de Cœur 26
- Agenda 27

Couverture

1/Ancienne muraille et vignobles aux pieds du Chateau Castelgrande - Brivio - CH
2/ Masi Valpolicella - IT
3/ Vignoble Besazio dans le Mendrisiotto - Brivio - CH

The tasting Partners of In Vino Veritas



Rédaction - Administration - Abonnement:
A.P.I.C. – Dieweg 294 – 1180 Bruxelles – Belgique
Tél : +32(0)2.375.44.44 – Fax : +32(0)2.375.52.51
Banque : 210.0461297-17 – in.vino.veritas@skynet.be

Rédacteur en Chef: Philippe STUYCK

Rédacteur en Chef Adjoint: Hervé LALAU

Publicité:
A.P.I.C. – Dieweg 294 – 1180 Bruxelles – Belgique
Tél : +32(0)2.375.44.44 – Fax : +32(0)2.375.52.51
Banque : 210.0461297-17 – in.vino.veritas@skynet.be

Editeur responsable:
Philippe Stuyck, Dieweg 294, B-1180 Bruxelles

Rédaction: Bernard ARNOULD, Fabian BARNES, Johan DE GROEF, Harry DE SCHEPPER, Gérard DEVOS, Jean-Yves HINDLET, Guido JANSEGERS, Hervé LALAU, Fiona MORRISON, Youri SOKOLOW, Philippe STUYCK, Marc VANHELLEMONT, René VAN HEUSDEN, Ann VAN STEENBERGEN, Philip VERHEYDEN

IVV paraît 6 fois par an. Les textes et les annonces n'engagent que les auteurs et les annonceurs.
ISSN 0779-2565

Libellule ou le marketing léger

Il y a eu la mode des vins "chargés", on assiste actuellement à un retour du balancier vers des vins plus légers, à plus grande "buvabilité". En toutes choses, l'abus nuit. Il était ridicule de voir des Côtes du Rhône de plaine vouloir jouer les grands Châteauneuf. Quand on n'a pas le fond, l'alcool est malvenu. Mais dans un vrai grand vin, qui le remarque?

Enfin bref, les marketteers ont parlé : le consommateur, cet être polymorphe que seuls les "experts" en tendances arrivent à faire entrer dans leur moule, veut du moins alcoolisé. Alors on lui en donne.

Comme Val d'Orbieu, qui lance la gamme "Libellule", trois vins dont la teneur en alcool ne dépasse pas les 10,5°. Ce faible degré ne provient pas d'une quelconque désalcoolisation, nous dit-on (et tant mieux si c'est vrai), ni même, apparemment, de l'utilisation des fameuses levures produisant moins d'alcool. Non, il s'agit tout bonnement de raisins récoltés "en début de maturité". Rien à voir avoir la sous-maturité, rassurez-vous!

J'aime beaucoup le commentaire de l'attachée de presse: "Libellule, un nom évocateur et raffiné, chargé de significations, qui nous rappelle l'été et le soleil de la Méditerranée. Cette appellation est un clin d'oeil aux vignerons du Val d'Orbieu qui font grandir leurs ceps sous la caresse du vent et la chaleur du soleil".

Je m'imagine Bernard Devic et Yves Barsalou en libellules. Enfin un peu de poésie dans ce monde de brutes du grand commerce et de la grosse production!

Quant aux vins, je ne peux pas me prononcer, je ne les ai pas bus. Ca devrait être assez différent de la mystérieuse Cuvée Mythique, non? Val d'Orbieu n'est pas assez bête pour tout miser sur la dernière tendance à la mode. Quand on vend autant de vin, il en faut pour tous les goûts, du mainstream pour le cash flow, du pointu et du «terroité» pour les guides. Et même du n'importe quoi, du moment qu'on parle de vous dans les hebdos grand public. En s'y prenant bien, avec la légèreté qui sied auprès des rédactions, je suis sûr que Libellule aura les honneurs de la "presse qui compte".

Hervé Lalau

PS: Si Val d'Orbieu cherche des raisins ne dépassant jamais le début de maturité (voire carrément en sous-maturité), je peux lui proposer ma petite production personnelle de pinot noir du Brabant. A ce propos, il est amusant que l'idée d'une gamme de vin léger émane d'un groupement méridional. Que fait la Coop des Côtes de Toul, tellement plus favorisée par la nature !?

Vin «nature» :
le pour et le contre

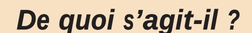
La viticulture bio gagne lentement du terrain dans le vignoble. La biodynamie devient le choix d'un nombre significatif de grands vignerons. Depuis deux ou trois ans, les vins dits «nature» poussent la recherche plus loin encore. Recherche de quoi, exactement ? Qu'entend-on par vins «nature» ? Un dossier IVV pour tenter d'y voir plus clair.

Dumarcher

La viticulture dite «conventionnelle», vous savez, celle qui fonctionne aux produits chimiques depuis les années 60-70, a encore de beaux jours devant elle. C'est qu'elle facilite la vie de nombre de producteurs plus soucieux de sécurité et de stabilité que d'originalité et de terroir. Ils doivent représenter pas loin de 95% des producteurs du monde entier. Et pourtant, depuis quelques années, le petit monde des amateurs de vin est très branché sur cette minorité de vignerons qui «sont en bio», comme ils disent, ou en biodynamie. Aussi, devant l'offensive récente des vins dits naturels ou nature, nous avons voulu nous aussi pousser plus loin la «recherche».



Ganevat



De quoi s'agit-il ?

Pour faire court, le vin «nature» est un concept assez confus et d'un usage non contrôlé. Selon les uns, il s'agit d'un vin sans SO_2 ajouté; selon les autres, d'un vin avec moins de 30mg/litre de soufre total, voire 50 ou 60 pour d'autres encore - les «ultras», eux, ne concèdant que quelques milligrammes à la mise. Avant de parler de SO_2, les plus crédibles insistent sur la nécessité d'une viticulture sans chimie. Tous se retrouvent sans doute sous la bannière «anti-œnologique». Les plus honnêtes, comme Marcel Lapierre, parlent d'idéal plutôt que de doctrine: «l'idéal, c'est de vinifier sans intrant, en respectant le terroir et le millésime, mais au moment de notre mise en bouteille, une partie est sulfitée, et ça peut arriver de chaptaliser comme en 2001 ou 2002... (citation extraite d'un livre de François Morel particulièrement complet, «Le Vin au Naturel», aux Editions Sang de la Terre). L'absence d'intrant est donc essentielle dans la définition du vin naturel ; selon les vignerons, elle va ou non jusqu'au zéro SO_2 ajouté. On en arrive alors au pourquoi de ce choix.

Pourquoi des vins «nature» ?

Mode ? Rébellion ? Ecologie ? Besoin d'expérimenter ? Commerce? Conviction? Passion ? Paresse? Passéisme? Anarchie? Terroirisme? Convivialité?

Sectarisme ? Illusion ? Avenir du vin ? Mort du vin ? Les explications et les motivations ne manquent pas. Il y a sans doute un peu de tout cela selon les individus, voire les moments. On pourrait en rester à une argumentation pseudo-libertaire, à savoir «chacun est libre de faire le type de vin qu'il veut, et donc tout le monde il est beau, tout le monde il est gentil». Cela me semble une fuite devant la prise en compte des vrais enjeux. Je m'explique. Un des principaux enjeux des années à venir sera la survie ou la disparition des vins qui expriment l'originalité de leur lieu de naissance. Cette expression aurait dû rester la raison d'être des Appellations d'Origine Contrôlées. Les dérives commerciales bien connues de ce concept l'ont décrédibilisé, exit donc l'AOC. La création des AOP est une décision légale et administrative, elle ne garantit pas en elle-même la survie des vins d'origine, donc de terroir. Reste pour assurer cette survie la responsabilité individuelle et collective des vignerons : il s'agit de prendre des décisions efficaces pour défendre les terroirs, tant en viticulture qu'en vinification, élevage et commercialisation.

Comment défendre les vins de terroir ?

J'en reviens ainsi aux vins naturels. Les vignerons et les consommateurs qui s'en font les champions sont-ils certains de ne pas faire fausse route ou/et de mener un combat inefficace ? En effet, plusieurs dégustations antérieures, ainsi que celle dont il est question dans ce dossier, m'amènent à poser divers constats :

1° certains vins présentent des dérives aromatiques dues à des fins de fermentation abandonnées à de mauvaises levures indigènes, par absence de bonnes levures en quantité suffisante ; ceci, suite à un état du vignoble encore victime des excès de produits chimiques, fussent-ils anciens: bretts puantes, par exemple, aux arômes phénolés – cuir, écurie, sueur- qui effacent l'origine du vin.

2° en l'absence de SO_2, les bactéries lactiques risquent de favoriser la production excessive d'acidité volatile et d'acétate d'éthyle, ce qui nuit à la pureté du vin.

3° à propos de pureté des arômes et de précision du dessin en bouche, une caractéristique récurrente des vins sans soufre est leur côté diffus, brouillon au palais, souvent renforcé par des notes d'oxydation, tantôt légères, tantôt brutales. Ces dernières effacent elles aussi l'origine du vin. Leurs défenseurs avancent que, si ces vins se goûtent dès lors moins bien dans leur jeunesse, voire paraissent fatigués, sinon usés, ils retrouvent éclat et fraîcheur après quelques années.

4° mais les occasions de le vérifier sont rares : le contexte culturel dans lequel beaucoup de vins naturels rencontrent un certain succès les amène à être perçus comme des vins de convivialité à consommer jeunes, dans une atmosphère de saine et franche gauloiserie : l'essentiel devient la consommation de plaisir immédiat, tout le reste - terroir, appellation, grands vins, culture vineuse - ne compte plus. J'ai ainsi pu entendre déclarer : «J'aime les vins sans soufre parce que je peux en boire tant et plus, le lendemain au moins je n'ai pas mal à la tête». La quantité absorbée importe donc ici plus que la qualité de l'expression terroir.

En synthèse, malgré les efforts consentis à la vigne, le danger principal de ces vins est donc l'effacement de l'expression d'origine. Bref, il me semblerait plus réaliste, voire plus honnête de la part des vignerons qui choisissent le sans soufre ajouté, de ne plus utiliser l'argument de fidélité au terroir pour justifier leur décision. Et même de sortir de la catégorie AOC ou AOP, car celle-ci renvoie dans son essence à l'origine, au terroir.

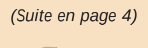

Dumarcher

Je ne peux pas conclure sans évoquer un autre paradoxe, que formule de façon limpide notre confrère Antoine Gerbelle dans la RVF n°528, p 37: «la réduction, voire la suppression du soufre implique une hygiène en cave exceptionnelle… il faut avoir un jus très pur, très net, une hygiène «industrielle» pour ne laisser passer aucun parasite indésirable. C'est ce que n'ont pas compris bien des jeunes vignerons «bio»: leur côté laisser-aller, leur volonté de laisser faire la nature contredit le but recherché». A savoir, protéger le goût des raisins.

Un mot enfin quant à un autre argument parfois avancé pour motiver le choix du sans soufre ajouté: la suppression des effets négatifs du SO_2 sur la physiologie humaine. A ce stade des connaissances scientifiques, les effets avérés -telle l'allergie aux sulfites- sont moins nombreux que les effets supposés. Il serait donc peu réaliste de choisir l'argument sanitaire comme motif essentiel de production de vins dits nature.


Dumarcher

(Suite en page 4)



LA DÉGUSTATION

Notre comité a dégusté 27 vins importés en Belgique, dont 1/3 de blancs et 2/3 de rouges. Au final, nous en avons sélectionné 9, soit 33%, ce qui est un beau résultat, il convient de le souligner, par comparaison avec d'autres dégustations de notre magazine. A en croire les informations fournies sur les fiches techniques, une très faible minorité de vins sélectionnés sont authentiquement sans soufre ajouté, les doses variant selon les cas de quelques grammes à la mise à 30 mg/l de SO_2 total. Ce qui reste bien sûr très faible mais peut expliquer en partie un score meilleur que si les 27 vins avaient été zéro soufre. Autre élément d'explication, les vins étant dégustés à l'aveugle, l'absence d'expression terroir n'est pas intervenue dans nos jugements. Les critères d'équilibre, de personnalité et de plaisir ont été décisifs pour juger des vins qui se présentaient plus comme des vins à boire jeune, sur le fruit et dans la convivialité. A noter enfin une courte majorité de blancs, à savoir 5 sur 9, dont 4 issus de la partie septentrionale de la France, un seul provenant du Sud. Proportion inversée en rouges avec 3 Sudistes sur 4. Ont participé à la dégustation : Jérôme van der Putt (oenophile et auteur), Bernard Arnould, Hervé Lalau, Philippe Stuyck, Marc Vanhellemont (journalistes IVV), Roelant Verbist et Fabian Henrion (restaurateur - sommelier).





PRÉAMBULLES 2007
VIN MOUSSEUX BRUT
PATRICE LESCARRET - DOMAINE DE CAUSSE MARINES - VIEUX

Une fermentation en bouteille selon la méthode ancestrale à Gaillac pour ce mousseux de mauzac. Ce cépage s'adapte bien à ce style de vin avec d'agréables arômes au nez de pomme et de poire, de rhubarbe et de biscuit à la cannelle. On ne s'arrêtera pas à la robe assez trouble pour profiter sans retenue d'une bouche au joyeux pétillement, d'une élégante légèreté. (Pas de sulfitage)

LES CHALASSES MARNES BLEUES 2006 - CÔTES DU JURA
DOMAINE GANEVAT - ROTALIER

Voici une cuvée de savagnin qui ne se prend pas pour un vin jaune malgré une petite touche oxydative au milieu d'arômes de pelure de pomme, de rhubarbe confite. La bouche impose sa force, sa puissance contenue par une acidité ferme aux notes d'agrumes confits. Quant à le situer à l'aveugle dans le Jura, … ? (20 mg/l deSO_2 à la mise)

LA DILETTANTE 2007 - VOUVRAY
CATHERINE ET PIERRE BRETON, LES GALICHETS - RESTIGNÉ

Un joli nez d'agrumes au sucre candi, avec une pointe de minéralité qui ne demande qu'à s'affirmer. Une très légère touche de vernis s'efface à l'aération. Au palais, on retrouve ces arômes dans une matière de bel éclat, très fraîche mais au développement moyen seulement. Ce vin exprime son cépage plus que son origine, le chenin sur l'AOC Vouvray. (30 mg/l de SO_2 à la mise)

LES BONNES BLANCHES 2007
ANJOU - AGNÈS ET RENÉ MOSSE
ST LAMBERT DU LATTAY

Une autre expression du chenin sur un terroir angevin schisteux : nez de raisins très mûrs, poire et pomme caramélisée, agrémenté d'une note oxydative non excessive. En bouche, une acidité minérale ferme et un léger amer évoquent l'origine d'un vin au dessin plutôt diffus et à la plénitude habillant bien l'acidité. (30mg/l de SO_2 à la mise)

MÂCON-CHAINTRÉ 2005
CYRIL ALONSO,
DOMAINE DE L'ANCESTRA - ANSE

Un style de Mâcon-Chaintré à la personnalité sortant de l'ordinaire. Une bonne aération permet de dépasser les notes de réduction pour profiter au nez des arômes de mirabelle, de poire, de pain chaud. S'y ajoute en bouche de l'écorce de citron dans une matière forte, à l'acidité minérale dominante. Droiture et élan donc pour un type un peu rustique mais avec beaucoup de présence. Vous avez dit Bourgogne ? (15mg/l de SO_2 à la mise)

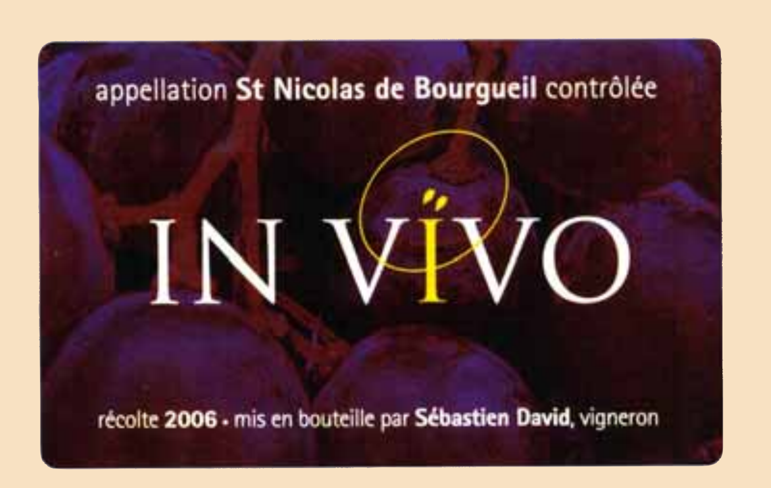


IN VIVO 2006 - ST NICOLAS DE BOURGUEIL - SÉBASTIEN DAVID

Ce vin exprime avec conviction son cépage, le cabernet franc sur les sols plus légers de Saint-Nicolas de Bourgueil. Fruits rouges frais, pivoine, griotte, racine de gentiane, voilà des arômes de nez que l'on retrouve dans une bouche aux petits tannins juteux, à la souplesse désaltérante grâce à une fraîcheur acidulée de bon aloi. (30 mg/l de SO_2 à la mise)

CÔTES DE PY 2007 – MORGON
JEAN FOILLARD - VILLIÉ-MORGON

La grande majorité de nos dégustateurs ont cru déceler dans ce vin du pinot noir. Hé bien, non, il s'agit d'un gamay aux notes de groseille, cerise, fraise des bois agrémentées d'une touche florale de rose. Il s'offre au palais entre souplesse et rondeur, sa délicates-



RÉVOLUTION DE PALAIS?

La philosophie du vin dit «naturel» revêt au moins deux aspects:

1° respect de la nature - les vignerons «naturels» sont généralement des partisans de l'agriculture biologique, voire biodynamique. Mais pas toujours, les frontières restent assez floues. En tout cas, il sont «à l'écoute de leur raisin», et cherchent à préserver l'aspect vivant du vin ; aussi, ils voient dans le soufre un produit industriel à éviter. De même, ils ne chaptalisent pas, et ne recourent pas aux machines à vendanger. A noter qu'on ne peut à proprement dit parler de vin sans soufre, mais plutôt de vin sans soufre ajouté, car le vin développe lui même des sulfites à la fermentation (dans une très faible proportion, il est vrai).

2° respect du consommateur.

Le soufre n'a pas que des vertus – on sait qu'il provoque des maux de tête (on pense notamment aux blancs moelleux abondamment sulfités) ; mais certaines personnes développent même de véritables allergies; non au soufre lui-même, mais plutôt aux protéines que sa présence génère dans le vin. Avec comme résultante, par exemple des rhinites et sinusites chroniques, de l'urticaire, de l'eczéma..

Les vins naturels sont censés offrir une meilleure buvabilité et partant, plus de convivialité. En corollaire, leur conservation étant plus limitée dans le temps que les vins conventionnels, mieux vaut les boire rapidement après ouverture – ce qui incite aussi à la convivialité.

Tout ceci me paraît éminemment sympathique. Expliqué par Jérôme van der Putt (l'auteur du livre « Du Vin bio au Vin Naturel », qui n'est ni pontifiant, ni sectaire, mais qui cherche simplement une nouvelle voie pour apprécier le vin, c'est même diablement séduisant. L'écouter fut un vrai plaisir.

Le hic, c'est que les vins dégustés ne m'ont pas plu. Ce qui n'aurait rien de rédhibitoire (qui suis-je pour imposer mes goûts, ce n'est pas là le rôle du journaliste), s'ils n'avaient montré, en blanc comme en rouge, en fâcheuse propension… à se ressembler. Difficile de reconnaître un cépage ou un terroir quand les notes de jus de pomme et de levure de bière envahissent le nez de la plupart des vin - sans parler de certains goûts terreux franchement dérangeants.

On n'ose parler de défaut, puisque cela semble fait partie intégrante du « concept », mais on y pense parfois très fort ; et puisqu'il s'agit dans la grande majorité des cas de vins d'AOC, et à fortiori élaborés par gens qui prétendent respecter le produit, donc leur terroir, on est un peu déçu de ne pas le voir mieux transparaître dans le vin. Jérôme ne se pose plus la question, il dit avoir fait le tour du système AOC, des cépages, des terroirs ; il privilégie son plaisir de buveur. C'est un point de vue.

Il serait trop facile de régler en quelques lignes le sort des vins naturels, sur la foi d'une seule dégustation. Le concept est intéressant. Sans doute fait-il appel à la part d'émotion qui dort en tout dégustateur, autant qu'à son palais ou à son intellect. Quoi qu'il en soit, sauf à afficher la mauvaise foi des fanatiques, on ne peut, sous prétexte de naturalité, obliger les gens à boire des vins mal faits.

Alors, faut-il rééduquer son palais ? Ou faut-il saluer un exercice de style ? Doit-on accorder aux vignerons naturels le temps de se régler ? Je n'ai pas la réponse.

C'est en tout cas une tendance alternative dans le monde du vin. Même si elle ne me séduit pas aujourd'hui, elle a son public, aussi respectable, après tout, qu'un autre.

Vive la pluralité! Vive la buvabilité ! Mais attention à ne pas aboutir à l'effet inverse à celui recherché: le «sans soufre ajouté» ne doit pas devenir un facteur de standardisation technologique !

Hervé Lalau



se se marrie de façon surprenante à une petite sucrosité et un tannin discret. Sa persistance reste moyenne. (15 mg/l de SO_2 à la mise)

7/RIZ 2007 - VIN DE TABLE
PATRICE LESCARRET - DOMAINE CAUSSE MARINES - VIEUX

En 2007, des vignes de syrah de 80 ans ont donné naissance à cette cuvée à la robe sombre et au nez profond. La matière se montre concentrée en bouche mais avec beaucoup de fraîcheur. Côté plaisir, des arômes de cassis, de griotte, de violette et une pointe d'agrumes. Côté structure, des tannins juteux, fruités, consistants, avec un soupçon de poivre blanc et de barrique, bref une personnalité à la fois forte et pulpeuse. (2mg/l SO_2 à la mise)

BOMPARET 2006 - CÔTES DU RHÔNE
MATTHIEU DUMARCHER
LA BAUME DE TRANSIT

Un Côtes du Rhône du sud au fruit expressif, très épicé mais avec une touche de réduit insistante même à l'aération, autant le savoir. Il peut cependant plaire par sa bouche goûteuse, ses arômes de gelée de groseilles, de confiture de cerises, ses notes de cannelle et de bergamote. Au palais, de la chair, de la fraîcheur, de la simplicité, un fruité délicat et une petite amertume finale. (20 mg/l de SO_2 à la mise)

Bernard Arnould

Liste des importateurs

- **Cyril Alonso**, Domaine de l'Ancestra
  Wijnfolie
  ancestra@wanadoo.fr
- **Catherine et Pierre Breton**
  Boîte des Pinards*/Les Trésors
  catherineetpierre.breton@libertysurf.fr
- **Domaine de Causse Marines**
  Melotte/Delcoeur
  causse-marines@infonie.fr
- **Sébastien David**
  Basin et Marot*/De Clercq/
  Grenier à vins/Odyssée des Arômes
  davidseb@wanadoo.fr
- **Matthieu Dumarcher**
  Basin et Marot*/Vive le Vin/
  Pasqualinno*
  matthieudumarcher@yahoo.fr
- **Jean Foillard** - Basin et Marot*
- **Domaine Ganevat** - Melotte
- **Agnès et René Mosse**
  Boîte des Pinards*/Odyssée des Arômes
  domaine.mosse@wanadoo.fr

* Voir pages IVV Wine Partners





L'AVIS D'UN IRRÉCUPÉRABLE «NATURISTE»

Participer à la première dégustation de vins dits « naturels » chez IVV, aura été un vrai plaisir. Personnellement, je les appelle les vins «les plus naturels possible». Voici 4 critères pour tenter de les définir: raisins bio, vendanges manuelles, levures indigènes et 50 mg/litre de sulfites maximum. Aucun autre additif, ni rectification, ni manipulation ne sont employés ; enrichissement en sucre, acidification, levures sélectionnées, enzymes, copeaux de bois, osmose inverse… sont simplement ignorés. Si les conditions le permettent (raisin parfaitement sain, fermentation complète des sucres avec un niveau suffisant d'acidité et d'alcool), le producteur peut limiter encore plus les sulfites jusqu'à s'en passer totalement. S'il y arrive tout en offrant un vin plaisant, c'est tout bénéfice pour le consommateur.

Pour revenir à la dégustation, il faut noter que j'étais le seul amateur exclusif de ce type de vins sur les 7 dégustateurs présents. Pour des raisons personnelles, je ne souhaite plus consommer d'autres vins. J'ai pourtant eu un parcours classique : j'ai dégusté pendant 30 ans de grands Bordeaux, Bourgognes et autres vins prestigieux, notamment italiens, qui m'ont émerveillé. Mes goûts n'ont d'ailleurs pas tellement changé, en ce sens que j'ai toujours préféré la finesse, l'élégance et le fruit à la puissance et surtout à la dictature du bois et autres manipulations indignes de jus appétissants au départ. Aujourd'hui, cependant, les vins – surtout prestigieux – fabriqués à grand renfort de technologie pour des segments de marché bien définis ne me procurent plus de plaisir. De plus, je ne supporte plus les sulfites au-delà de niveaux extrêmement faibles. 30 mg/l pour le vin rouge et 50mg/l pour le vin blanc sont pourtant des niveaux parfaitement suffisants pour des vins sains et sans sucre résiduel. Notons en passant que la Coulée de Serrant millésime 2005 de Nicolas Joly, apôtre de la biodynamie et plus récemment des vins «naturels», affiche sans complexe 130 mg/l de sulfites au compteur sur le site de son distributeur italien Velier (www.velier.it/Catalogo/index_categorie?id_prod=464) !



Jérôme van der Putt

Dans ce contexte, au contraire de mes camarades de dégustation, je n'ai pas été étonné de voir les repères habituels de l'amateur de vin conventionnel s'estomper devant les vins dits naturels. Les critères de dégustation classiques n'ont peut-être plus entièrement cours pour ces vins, et si c'est du vin, pourquoi faudrait-il d'autres critères pour les apprécier ? Simplement parce qu'avec une culture bio, une vinification sans aucun intrant et des niveaux de sulfites très faibles, ces vins sont sensiblement différents des vins conventionnels (au contraire des vins «bio» vinifiés conventionnellement).
On peut par exemple se trouver en présence d'un vin blanc trouble – la limpidité étant un critère de qualité selon les canons de la dégustation classique – et très fin. En quoi la clarté ou turbidité d'un vin devrait m'influencer alors que ses arômes délicats de fruits et de fleurs m'enchantent ? Autre critère absent des nombreux livres sur la dégustation: la digestibilité. Sans le moindre doute, les amateurs des vins «les plus naturels possibles» portent haut dans leur cœur cette caractéristique. Ils se consomment pour le plaisir, sans trop se soucier de leur provenance. Je remarque qu'aujourd'hui, beaucoup de gens (dont de très nombreuses femmes) viennent au vin sans la moindre éducation concernant le vin. Ce qui leur importe, ce n'est pas de catégoriser tel ou tel vin, c'est le plaisir qu'ils ou elles ont à le déguster, particulièrement à l'apéritif ou durant le repas.
Il existe heureusement un public décomplexé et en nombre croissant, qui apprécie le vin sans a priori. C'est ce public qui apprécie le plus facilement les vins «les plus naturels possibles», quand ceux-ci sont pleins de fraîcheur et de fruit, et faciles à boire.

Ces vins sont produits majoritairement en France, mais on en trouve également en Italie, en Espagne, en Slovénie et même en Amérique Latine. Pour donner une idée de la proportion, sur plus de 100.000 producteurs de vin en France, un peu moins de 2.000 sont certifiés en bio mais seulement quelques centaines produisent des vins «les plus naturels possibles». Alors, ils ne sont une menace pour personne ! Ils sont produits par des vignerons qui prennent beaucoup de risques, pour offrir les meilleurs vins possibles – du point de vue de la qualité des arômes et de l'agrément de les boire et donc de la digestibilité – sans aucun artifice. Par essence, ces vins sont marginaux et le nombre de leurs aficionados restera probalment toujours relativement restreint (bien qu'en constante progression). De plus, le mode d'emploi n'est pas simple ; primo, il faut déjà les trouver. Secundo, il faut les transporter et les conserver idéalement, autour de 14°C maximum. Enfin, ils se goûtent parfois sensiblement différemment d'une époque à l'autre de l'année. C'est le prix à payer pour découvrir ces vins à part !

Quant à moi, je suis irrécupérable : j'ai quitté les voies balisées du vin conventionnel et j'ai retrouvé le plaisir complet de déguster des vins vivants.
Mais au-delà de mon cas personnel (et c'est un joli paradoxe, compte tenu des nombreux questionnements), rarement une telle proportion de vins n'a été sélectionnée lors d'une dégustation IVV. Cela signifie que même les amateurs éclairés perdus dans leurs repères peuvent apprécier les meilleurs d'entre ces vins «les plus naturels possibles». Pour peu qu'ils laissent parler leur cœur…

JÉRÔME VAN DER PUTT

Voir également le site (www.lesvinsnaturels.org).
Le salon « La Dive Bouteille », tenu cette année à Deauville, réunit annuellement le plus grand nombre de vignerons « naturels ». Lectures : « Vin bio, mode d'emploi, du vin bio au vin naturel » par l'auteur de cet article, aux éditions Jean-Paul Rocher ou «Les nouvelles couleurs du vin» de Michel Tuz chez le même éditeur. Ou encore «Le Petit Lapaque des vins de copains» de Sébastien Lapaque chez Actes Sud.

Et quelques adresses pour en consommer en mangeant: l'incontournable restaurant de Jean-Yves Pletsier ,«Le Coin des Artistes», 5 rue du Couloir à Ixelles. «A Bout de -Soufre», rue Tasson Snel 11 à Saint Gilles. «Le Bistro de la Poste», 550A chaussée de Waterloo à Ixelles. «BHV pour le Midi», 33a, place Maurice Van Meenen à Saint Gilles.

Rosés et Clairets de Bordeaux 2008

Bordeaux est le deuxième producteur de rosé de France en volume ! Qui le sait ? ! Il est temps d'en prendre sérieusement conscience, de reconnaître cet enfant oublié de Bordeaux.



© CIVB/Ph.Roy

Le rosé ou le rouge, la poule ou l'œuf ?

La macération des raisins noirs et la cuvaison des vins ne sont apparues que bien après les premières vinifications. Toutefois, il est assez improbable que les premiers rosés aient été pâles: la courte macération, l'oxydation non maitrisée, la pourriture, et la surmaturité non contrôlée devaient forcément agir en extracteurs naturels de la couleur. Il est donc probable que les rosés étaient plutôt sombres. Les rouges, quant à eux, légers, étaient aussi souvent produits avec, pour partie, des raisins blancs, ce qui n'intensifiait par leur couleur ! Les rouges étaient donc plutôt clairs. Alors le premier vin de raisin noir était-ce un rosé sombre, c'est-à-dire un rouge ou un rouge clair, c'est-à-dire un rosé ?

Les rouges feront exister les rosés

Fut un moment de l'histoire où les deux vins se démarquèrent. Lorsque les Anglais vendangeaient l'Aquitaine, ils nommaient les vins rouges de Bordeaux des « Clarets » en comparaison des vins de Madère et de Porto, bien plus sombres, qu'ils commercialisaient. L'attrait du vin noir faisant chemin, le négoce les coupait avec des vins du Sud, de l'Espagne ou d'Afrique du Nord, pendant que le vigneron sélectionnait des cépages dit « teinturiers » tel l'Alicante Bouchet. Rouges sombres et rouges clairs ont donc, à un moment donné, commencé à cohabiter. Parlait-on de rosés à l'époque ? Pas vraiment, même si le terme apparait fin 17ème en région parisienne – en revanche « Claret » annonçait la couleur !

Des produits résiduels

Il est un vin qui s'est produit longtemps, au moins jusque presque la moitié du 20ème siècle, et qui était de couleur très claire et plus clair que le Claret, c'est la « piquette ». La piquette, pour ceux qui ne le savent pas, n'est pas un vin piqué, acétique, tel que notre culture nous l'annonce, même si souvent ces vins finissaient par l'être ! C'était un vin dit de « repasse » obtenu en réutilisant le marc des vins finis, auquel on ajoutait de l'eau et du sucre et la nature faisait le miracle en relançant une fermentation alcoolique. Cette piquette était destiné à la consommation éventuelle du vigneron, et principalement à celle des ouvriers de la vigne qui avaient un droit de 14 litres par semaines pour étancher leur soif.
C'était donc un sous-produit de la production des vins rouges. Un produit résiduel.

Rosé/Clairet : sous-produit des rouges

Nous y voilà ! Qu'est ce qu'un rosé ou clairet, en particulier à Bordeaux ? C'est aussi, dans 99% des cas, un sous-produit de la production des rouges.
Cette tentation de la couleur, de la concentration, de la densité des rouges qui fit école aux siècles de la présence anglaise continua son chemin jusqu'au jour où on obtint cet enrichissement naturel des rouges par saignée. Le principe de la saignée étant d'augmenter le rapport pellicule/jus, le maître de chai, la vendange encuvée, ouvre le robinet pour sortir du jus de la cuve. Son idée est d'améliorer la qualité de son vin rouge. Ce jus extrait, comme le vigneron n'est pas gaspilleur, il le conserve dans une autre cuve. Il a une couleur rosée



Château Pénin

(Suite en page 8)

sombre et contient autant de sucre que le raisin de base. Ce jus de raisin, soumis à l'ambiance levurienne du chai, fermentera au même rythme que les rouges, et, s'il est oublié, il fera comme ses grands frères les rouges, la fermentation malo-lactique.
Il s'agit donc bien d'un produit résiduel, un sous-produit de la production des rouges.

Ceci ne vaut pas, bien sûr, pour un vigneron comme Stéphane Defraine, au château de Fontenille, qui sélectionne des hectares de cabernet franc uniquement pour la production de son Clairet !

Conception qualitative de la production de rosés ou clairets

Il ne fait aucun doute que pour faire un grand rouge, il faut des raisins bien mûrs et sains ; alors qu'il faut de la pourriture pour les liquoreux et une maturité retenue pour les grands blancs secs ; il ne fait aucun doute non plus qu'il faut maitriser la turbidité des jus de raisins blancs pour faire de bons blancs, alors qu'on recherche une certaine extraction pour faire de bons rouges…
Qui peut douter, dès lors, que les rosés ou clairets, pour qu'ils soient bons, pour qu'ils soient grands, nécessitent, eux aussi, une prise en compte de critères originaux de terroir, de cépage, de maturité, de protocole de vinification ?
Aujourd'hui encore, la majorité des rosés ou clairets sont obtenus au chai en utilisant le protocole des blancs pour les rosés, en utilisant les exigences qualitatives des rouges pour les clairets.
A quel moment le rosé ou le clairet est-il vraiment original en dehors des considérations de macération et de couleur ?
Vous avez dit «couleur» ? Il y a vingt ans, ce qui distinguait un rosé d'un clairet c'était l'intensité colorante. Aujourd'hui, l'agrément est conditionné à un ICM compris entre 0,4 et 1,2 pour un Rosé et compris entre 0,9 et 2,5 pour un Clairet. Mais vous aurez évidemment remarqué la frange qui se chevauche entre 0,9 et 1, 2 !
Dans ces conditions, étonnez-vous que la Commission de Bruxelles se soit demandée s'il faut autoriser le coupage de vins blancs et rouges dans l'élaboration des rosés !

L'argent, le nerf de la guerre

Les vins rouges ont eu Emile Peynaud et ses successeurs, les blancs secs ont eu Denis Dubourdieu et ses héritiers, les rouges et les blancs ont leur flopée de flying winemakers et de consultants, mais qui s'occupe des rosés et des clairets ?
Quels sont les budgets alloués à la recherche sur ces vins ? Y en a-t-il, au moins ?

Oh bien sûr, il y a toujours les laboratoires privés industriels qui ont sélectionné la levure spéciale rosé. Les stagiaires en œnologie à qui on confie quelques essais de


© CIVB/Deepix

turbidité, de température, de macération,.. parce qu'on n'oserait pas confier le sujet à un universitaire directement! Il y a aussi les essais de pressée (pour stagiaires également), qui permettront de mieux régler la presse l'année prochaine !
Mais à quand un vrai sujet global mené par les universitaires qui, avec leurs exigences, remettent tout à plat et recommencent tout, point par point, en commençant par l'étape zéro-zéro ?
Il est délirant de penser, que ce vin, le plus vieux du monde, et qui représente un poids économique non négligeable, soit tant snobé : il s'agit de près de 10% de la production mondiale de vin, et le quart de ces 10% est produit en France. Et dire que les Français doivent importer parce qu'ils n'en produisent pas suffisamment pour leur propre consommation.
On marche sur la tête !

Manque de moyens mais aussi manque d'ambition

Je ne suis pas juste. Par exemple, il y a un gars à la chambre d'Agriculture de Bordeaux, Jean Christophe Crachereau, qui a rédigé une étude sur les clairets et rosés nommés : « les secrets de la réussite », consultable sur le net. Il y traite de presque tous les aspects de la production de rosés et clairets.
Malheureusement, tout ce qu'on sait déjà, a priori. Un document

qui s'adresse au vigneron lambda et qui lui donne des tuyaux pour faire du rosé ou améliorer son clairet, mais rien de ce qu'il faudrait vraiment.
On s'en tape de savoir que si on fait plus comme ci ou plus comme ça, les vins sentiront plus la fraise ou la banane. La question est qu'est ce qui est bon, qu'est ce qui est fin et éventuellement élégant ?

Pourquoi et comment Stéphane Defraine obtient-il tel Clairet croquant, généreux et gourmand ? Pourquoi et comment Jean-Louis Despagne (Château Rauzan Despagne et Château La Tour Mirambeau), obtient-il des rosés si charmants fins et élégants ? Pourquoi et comment Daniel Bantegnies, Château Haut Bertinerie, obtient-il un vin si racé et complexe ?
Lorsque les Peynaud, Ribereau Gayon, Glories ou Dubourdieu (universitaire de l'Institut d'œnologie de Bordeaux) se sont intéressés aux vins et qu'ils ont entrepris de les étudier, ils ont focalisé en premier lieu sur les grands vins, les Haut Brion, les Lafitte, les Latour, et ce n'est qu'après avoir espoir en quelques unes de leur trouvailles qu'ils ont taché d'édifier un protocole de production pour la base. Démarrer par la base semble une tentative assez vaine, non ?

Dans la conjoncture actuelle, continuer de croire que la crise pourrait se résoudre si on pouvait augmenter les volumes de marques en faisant confiance au négoce ou en regroupant les Côtes de Bordeaux par exemple, ou encore en baissant les coûts de production en créant, pour autre exemple, les Vins de Pays de l'Atlantique, est d'un surréalisme utopiste hallucinant. C'est aussi comprendre que le Bordelais ne se regarde pas dans un miroir sauf cas de rasage matinal et encore, ce n'est pas lui qu'il regarde !
La viticulture en difficulté ne trouvera la paix que par une production de qualité. C'est vrai pour les blancs secs, pour les liquoreux, pour les rouges et à plus forte raison pour ce produit dépossédé malgré lui de toute histoire, de toute culture, vu comme un produit de soif, un produit de piscine et barbecue, un produit « markettable », et qu'on appelle rosé ou clairet.
La dégustation que nous avons entreprise démontre assez clairement que les rosés et clairets, à Bordeaux, sont encore des sous-produits de la production de rouge. Elle démontre également qu'il y a plus d'effort entrepris pour l'habillage et le marketing que pour la qualité des vins. Elle révèle une problématique récurrente : le vigneron est statique. Un seul exemple, sur les plus de deux centaines d'échantillons, seuls 2 domaines employaient des bouchons à vis !
Certes, il produit aussi quelques jolies cuvées de sauvignon ou de syrah, mais celles-ci sont moins typées.



© CIVB/A.Benoit

Coups de cœur 2008

Clairet

CHÂTEAU DE FONTENILLE **

Le fruit est énorme et frais, crépitant de petit fruit, fraises sauvages, groseille, avant, pendant et après agitation sans cesse fin et généreux. En bouche l'équilibre est absolument parfait, le fruit est tendre et croquant, l'expression est élégante et la première gorgée n'est qu'un avant goût de la seconde !

CHÂTEAU TURCAUD ***

Un nez de dessert d'enfance mêlant fruits frais et notes lactées de petit suisse.
Belle bouche ronde, de beau volume et de belle longueur.

CHÂTEAU PÉNIN ***

Un excellent fruit avec ses accents de bonbon anglais mêlant cassis et banane. Une bouche ample ronde et tendre tout du long.

CHÂTEAU LA FREYNELLE ***

Ce qu'on attend d'un Clairet, un caractère de vin rouge très léger gorgé de fruit, des accents lactés et fumés. Une belle bouche de bonne chair, ample et de bon volume. Une pointe de CO_2 rafraichissante crépite en finale sur la langue.



CHÂTEAU HAUT BERTINERIE ****

Un vrai nez de vin rouge légèr mêlant les fruits rouges à des notes de mie de pain, pain toasté et frangipane.
La bouche est tout aussi étonnante par son caractère boisé inhabituel. Le fruit et le fumé persistent tout du long. Un beau volume, une bonne chair. Un style remarquablement orchestré et qui devra faire école parce que des vins comme ça, on en redemande.

*Notons également Château Thieuley **, Château Tour de Biot **(*), Château de Haux *(*), French Kiss *(*)*

Rosés

CHÂTEAU MARAC **(*)

Du fruit mais aussi des notes fumées, goudronnées et même une note anisée/mentholée. Rond, joli volume et bonne équilibre. Finale poivrée, chaude.

CHÂTEAU LESTRILLE ***

Nez fin, floral et fruité avec une pointe anisée. Très très jolie bouche fine et raffinée ou des notes fumées complètent les accents floraux dominants. Bel équilibre tout du long. Une pointe citronnée en toute fin.

(Suite en page 10)





Château Rauzan Despagne
*****

Une teinte inhabituelle à Bordeaux : un rose très pâle, très clair. Le nez est superbement fin et frais distillant tendrement son fruité et ses accents floraux. Superbe bouche de belle amplitude, de belle longueur, de bel équilibre, un fruit présent tout du long. La finale est splendide, nette et sans cafouillage. Des accents de fraises continuent de distiller sous la langue bien après la gorgée… wouah ! et c'est un Bordeaux !

Château La Tour Mirambeau
*****

Voici le frangin. La teinte est du même registre très clair. Le nez est superbe, fin, fruité et floral avec des accents mentholés plus prononcés.
La bouche est tout aussi superbe, énorme, moelleuse et élégante. Splendide rosé de Bordeaux à s'arracher.

*Notons également Château de Sours **, Château Pénin **, Château Turcaud *(*)*

Fabian Barnes

Liste des importateurs

- **Fontenille** - Vasco - 05.56.23.03.26
- **French Kiss** - 05.57.74.93.98
- **Freynelle** - 05.57.84.55.90
- **Haut Bertinerie** - 05.57.68.70.74
- **Haux** - 05.57.34.51.12
- **Lestrille** - Mouchart*/ Leroy Prévot/Axybel/De Vin en Vin 05.57.24.51.02
- **Marac** - 05.57.40.53.21
- **Penin** - 05.57.24.46.98
- **Rauzan Despagne** - 05.57.84.55.08
- **Sours** - 05.57.24.10.81
- **Thieuley** - 05.56.23.00.01
- **Tour De Biot** - 05 57 41 26 49
- **Tour De Mirambeau** 05.57.84.55.08
- **Turcaud** - 05.56.23.04.41

* Voir pages IVV Wine Partners



Si Masi m'était conté

Dans l'automobile, il y a Ferrari et les autres. Dans la Valpolicella, il y a Masi et les autres. Et ce n'est pas un jugement de valeur. La preuve par l'histoire, et par l'exemple



Campolongo di Torbe

Bien sûr, Masi n'a pas l'exclusivité des Valpo ni des Amarone de grande classe– voir à ce propos notre banc d'essai dans IVV 132, sous la plume de Bernard Arnould. Mais c'est bien chez Masi qu'a été raffiné, sinon inventé, le système moderne de l'appassimento et le fameux ripasso. Mais la maison a bien d'autres facettes – notamment un grand soin attaché aux crus de la Valpolicella. D'ailleurs, Masi n'est pas le nom d'une famille, mais d'un hameau de la Valpo. La famille propriétaire, elle, s'appelle Boscaini.
Masi Agricola (c'est le nom complet de l'entreprise, et ce n'est pas anodin) s'attache aussi au développement du potentiel des cépages locaux – au premier rang desquels la Corvina. La preuve : Masi est allé en planter jusqu'en en Argentine, où, alliée au Malbec, elle donne d'étonnants résultats.
Plus surprenant encore : Masi, par la voix de son patron Sandro Boscaini (également président de l'association des Amaronisti), milite contre «l'amaronisation forcée» du Valpo, ou plutôt, si l'on veut voir le côté positif, pour que l'Amarone reste une rareté.
Le risque existe, en effet, avec le succès des Amarone et de leurs émules les «Baby Amaroni», que l'on tue la poule aux œufs d'or à force de la faire pondre.



Sandro Boscaini (à gauche), évaluant les baies lors de l'appassimento

Ces facettes, nous avons pu les découvrir en juin dernier, en compagnie de l'importateur (Fourcroy), à l'occasion de la venue en Belgique de l'œnologue de Masi, Andrea dal Cin, et de sa Directrice Export, Cindy Bizet. De quoi susciter de belles discussions. Quand l'Italien devient prolixe…, mais ne l'est-il pas toujours ?

Masi sait (aussi) faire de bons blancs…

Un blanc pour entamer les débats, gras, frais, confit, le **Masianco 2008 Venezie IGT** sied agréablement. Le Verduzzo vient compléter les 75% de Pinot Grigio. Le cépage autochtone est passerillé en cagettes pendant quelques jours, technique de l'appassimento, puis fermenté en 1/2 muids de 600 L, bâtonné et laissé en pièce 4 mois. De son côté, le Pinot Gris effectue sa FA en cuve, oublie la malo, et s'assemble ensuite au Verduzzo un mois avant la mise. Voilà la double origine de la densité et de la fraîcheur du vin, sans oublier la complexité aromatique qui évolue sur les fruits blancs rafraîchis d'agrumes. Andrea dal Cin : *«Fermenté en novembre, la technique de l'appassimento produit beaucoup de glycérol, cela rend le vin onctueux.»*

On passe au rouge

Grenat cramoisi pour la robe du **Campofiorin 2006 Rosso del Veronese IGT** qui subit la double fermentation. *«Environ 30% de la vendange restent en passerillage pendant 60 jours, puis pressés; le jus est mis en fermentation avec le vin fait en septembre. La fermentation se fait en pièce, puis passe en foudre de 90 hl et s'élève 18 mois.»* Bouche aux tanins fins, cerise à l'alcool, mûre et cassis,

(Suite en page 12)





Récolte

ample, il garde beaucoup de fraîcheur pour cette année qui débuta très humide pour finir très sèche.

Le vin de Dante

On l'ignore parfois, mais la famille de Dante, chassée de Toscane à l'époque des guerres de la renaissance, trouva refuge en Veneto. Aujourd'hui, elle en garde des liens bachiques avec Masi. Le **Serego Alighieri Anniversario Valpollicella 2005** se présente sous une robe grenat sombre ; groseille, griotte et framboise au nez, de l'écorce d'orange, du cumin et un soupçon de cannelle en bouche, avec de l'ampleur, du panache. Des tanins encore pointus tissent la toile du décor pour l'instant encore emprunt d'austérité. Dal Cin : *«Le climat a été différent, une alternance de jours très chauds et de pluies en juin, suivis d'un juillet chaud et venté, août ponctué de fortes averses, la récolte de septembre a enregistré une baisse de 20%. Le vin est élevé dans des foudres en bois de cerisier pendant 4 mois avant de rejoindre les barriques de chêne slovène pour 18 mois.»* Le chêne de Slovénie a la caractéristique d'avoir le grain plus serré que le français, la micro aération plus faible ralentit d'autant l'évolution du vin. Assemblage : 70% de Corvina, 20% de Rondinella et 10% de Molinara en pieds francs !

L'oiseau rare

Vieux cépage local, l'Oseleta (petit oiseau) fut abandonné à cause de sa faible productivité, seulement 40 quintaux/ha, une misère ! Masi en replanta en 1985. D'abord utilisé en assemblage dans la cuvée Toar, l'Oselata reçut, 15 ans après sa plantation, bouteille et étiquette. Osar est son nom, un jeu de mots comme on peut en oser en Italie. Enfin ressuscité, **Osar 2001 Rosso del Veronese** coule joyeux dans le verre et le teinte d'un cramoisi profond. L'animal est un peu revêche, habillé de menthe et de basilic, il flaire le cacao nuancé de vanille et de grillé. Son jus imposant emplit la bouche, mélange de fruits encore frais pour son âge, mûre, cassis, et plus secs, figue et datte, portés par une minéralité bien ancrée ; le tout est cousu dans des tanins d'une soie rustique. Rusticité encouragée par la nervosité qui se traduit sur la fin par de la cerise mâtinée de chocolat noir.
Andrea dal Cin : *«Les baies sont très petites et leur peau épaisse, résistante autant à l'oïdium qu'au mildiou, c'est pourquoi l'appassimento se fait sur pied. La vendange se fait début novembre. Le vin est élevée 24 mois en barriques neuves de chêne de l'Allier.»*

Amarone 2004

Nous voici maintenant face au **Serego Alighieri Vaio Armaron 2004 Amarone Classico**. Rubis foncé, un nez de tisane à la confiture de cerise, petite note de cannelle et de muscade. La bouche suave donne une impression sucrée au goût d'abricot sec et de pruneau rafraîchie de menthol et d'aiguille de pin.
Andrea nous commente son mode opératoire : *«Les vignes poussent en terrasses à une altitude de 300 mètres dans un sol sableux. Les grappes de Corvina, de Rondinella et de Molinara per-*







Raisins en appassimento

dent un gros tiers de leur eau par dessiccation naturelle sur claies en bambou. En partie éraflées, elles sont pressées délicatement, le moût fermente 48 jours, puis le vin s'élève pendant 3 ans en foudre de 6 à 20 hl.»

De la dentelle, Monseigneur !

Amabile degli Angeli 2006 Recioto Classico

«Amabile veut dire sucré. Les grappes passent 150 jours sur les claies, elles perdent plus de la moitié de leur eau végétative. La concentration en sucre est grande, ce qui rend la fermentation difficile. Il reste 90 g/l de sucres résiduels pour un degré alcoolique de 14°.»

Grenat, la volatile sentie à l'ouverture participe à la fraîcheur du vin, le sucre en bouche s'équilibre d'une acidité franche, le jus concentré de griotte et de burlat coule avec aisance, les épices s'y ajoutent, cannelle et cardamome, soulignées d'un trait de réglisse, puis revient le fruit, gelée de cassis cette fois. Ample, dense et long, il ressemble plus à une friandise qui transforme le Gorgonzola cremoso en un véritable dessert. Assemblage 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara.

Corvina y Malbec argentin

Le **Corbec 2007** présente une robe rubis noir ; son nez embaume la mangue, la quetsche à l'alcool et le sirop de liège. La bouche, vraiment suave, apporte son impression sucrée ; les tanins sont fins mais corpulents, le minéral construit l'ossature allégée par la tension acide. La finale parle des arômes naissants, certes ceux déjà sentis, augmentés de myrtilles, de cassis et de fraises, avec le croquant de la fève de cacao.

Andrea dal Cin : *«Plantés en 1997 à 1050 mètres d'altitude, Corvina et Malbec jouissent de la fraîcheur andine. Ce sont des pieds-francs qui poussent dans le sable. Le climat y est aride, subdésertique, le vignoble est irrigué. La T° atteint 38°C le jour, pour dégringoler à 10°C la nuit, la maturation est donc plutôt longue. Nous avons essayé d'autres cépages italiens, mais c'est la Corvina qui donne les meilleurs résultats. La double fermentation est de mise ici également, c'est notre signature.»*

Hervé Lalau et
Marc Vanhellemont

- **Masi**
  Fourcroy

Le nouveau visage de Sérilhan

Didier Marcelis a traîné ses baskets dans tous les coins du monde où bouillonne la haute technologie informatique. Franco-Belge, il avait cependant des attaches en Gironde. Ses parents géraient la propriété familiale du Château de Sérilhan qu'ils détenaient, côté maternel, de la famille Merlet. Quand il s'est agit de choisir entre ses deux passions, Didier a opté pour Sérilhan.



Vendanges manuelles

Le père de Didier, Jean, travaillait les 9 hectares du domaine ; à l'origine, il portait la vendange à la cave coopérative de Saint-Estèphe. En 1982, il décide d'investir dans un chai de vinification et d'élevage – il confiait alors ses vins, en vrac, au négoce bordelais.
En 2003, Jean décide de prendre sa retraite et offre à ses enfants Didier et Thierry la possibilité de reprendre l'exploitation familiale. Ni une, ni deux, Didier plaque tout, fait son barda au Petit Sablon à Bruxelles et vient s'installer à Sérilhan. Il prend le domaine et sa production à bras le corps : faire du vin, d'accord, mais l'excellence s'impose.

Remodelage du domaine

Didier établit rapidement quatre priorités : vendre en bouteille ; vendre en primeur ; produire un grand vin ; produire plus de vin.
En premier lieu, il s'attache à trouver un régisseur qui a fait ses preuves dans la viticulture bordelaise : il recrute Philippe Lespy (Mouton Rothschild). Ensemble, ils revoient la conduite du vignoble existant et cherchent de nouvelles parcelles hautement qualitatives pour étendre le domaine. Fruit de l'éclatement de la cave Coopérative de Saint-Estèphe qui a permis, entre autre, la création de domaines tels Lilian Ladouys, Clauzet et d'autres, Didier Marcelis obtient, à son tour, plusieurs parcelles, pour un ensemble de 16 hectares. Il porte ainsi le domaine à 25 Ha.
Il doit revoir l'ensemble de ses chais, non seulement pour accueillir plus de vendange, mais aussi pour installer une unité moderne de réception de la vendange, une unité de thermorégulation de la cuverie, une cuverie plus adaptée au parcellaire avec des cuves inox de très petit volume et une cuverie bois venant compléter la cuverie ciment existante, un premier chai à barrique isolé et chauffé pour permettre la fermentation malo-lactique sous bois après entonnage, un second chai à barriques pour l'élevage, une unité de conditionnement, etc, etc.

2007, millésime charnière

En 2007, il lui faut trouver un nouveau régisseur. Il lui faut un chef d'orchestre à l'aise, tant avec les sécateurs qu'avec les barriques, qui comprend son projet et qui a l'expérience du meilleur savoir-faire bordelais : il engage Bernard Franc (ex Pontet Canet et Lafon Rochet). Le nouveau duo va faire ses preuves sur un des plus difficiles millésimes de la décennie : 2007 ! Pari gagné, Dider Marcelis a eu le bon flair : sur les nouvelles terres de Sérilhan, le duo signe une véritable rupture dans le style et la qualité des vins du Château : malgré les difficultés climatiques du millésime, le Château Sérilhan exalte sa complexité, prend de la profondeur et une gourmande onctuosité. Méconnaissable, Sérilhan est devenu un Cru Bourgeois.

Hubert de Boüard, le Monsieur Plus

En moins de quatre ans, Didier Marcelis a métamorphosé la propriété familiale. Il pourrait s'en satisfaire et tâcher d'imposer une certaine routine dans le nouveau savoir faire du Château ; mais non, Didier Marcelis ne veut pas s'arrêter là. Ambitieux et téméraire, il se cherche un consultant de renom pour parfaire les vins de Sérilhan. Il pense à Michel Rolland, Stéphane Derenoncourt,… mais un visage

SAINT-ESTÈPHE, PETITE BELGIQUE GIRONDINE

Château Clauzet, propriétaire : un Belge - Château le Crock, propriétaire : un Belge - Château Petit Bocq, propriétaire : un Belge… - Château Serilhan, propriétaire : un Belge.
Qu'y a-t-il de si particulier à Saint-Estèphe qui attire tant les Belges ?
Une première et excellente raison : la Belgique est le premier débouchés des vins de l'appellation à l'exportation. Une seconde raison peut être évoquée, elle est sans doute un peu chauvine : les Belges ont une culture particulièrement imprégnée par la connaissance des vins et ils ne se lancent pas dans une aventure viticole sans mesure du potentiel qualitatif d'un vignoble. Argument flatteur pour l'appellation Saint-Estèphe, puisque cela signifie sans doute que l'intérêt de cette appellation pour les investisseurs Belges est pleinement liée au terroir.

SÉRILHAN EN CHIFFRES

Superficie : 24 Ha
Sols : Graves de Gunz et argilo-calcaires
Age moyen du vignoble : 35 ans
Densité de plantation : 8.500 pieds/Ha
Encépagement : 55% Cabernet Sauvignon – 10% Cabernet Franc – 35% Merlot
Vendanges : 100% manuelles
Rendements 2007 : 48Hl/Ha avant sélection, 31Hl/Ha après sélection
Cuvaison 2007 : 25-30 jours – 4 jours de macération préfermentaire à basse température
Fermentation malo-lactique et élevage en barriques
Bois : 1/3 bois neuf, 1/3 bois d'un vin, 1/3 bois de deux vins.
Assemblage 2007 : 60% cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc
Production : 96 000 bouteilles

Autres vins : Château Moutinot (second vin de Sérilhan)
Château Réal – Haut Médoc de Sérilhan.

notoire du vignoble bordelais vient juste de lancer son agence de conseil vitivinicole : Hubert de Boüard. Le propriétaire de l'Angelus (Premier Grand Cru Classé de Saint-Emilion) officie depuis quelques temps comme oenologue Conseil dans quelques propriétés, en l'occurrence Fieuzal, à Pessac Léognan, et La Pointe, à Pomerol ; et il est prêt à faire la route jusqu'à Saint-Estèphe pour tuyauter Didier Marcelis sur la conduite de son vignoble, améliorer les vinifications et faire les choix judicieux d'assemblages.
Le premier millésime sur lequel ils travaillent ensemble est 2008. Effectivement, le style de Sérilhan est tout de suite marqué de la nouvelle empreinte, celle du savoir-faire de de Boüard. Le Sérilhan 2008 est beaucoup plus volumineux, un côté plus merlot très mûr, et une couette de bois fumé toasté bien plus dominante que précédemment.
Voué sans aucun doute au succès, le nouveau style de Sérilhan joue des épaules et d'une élocution un peu exubérante, tout en conservant beaucoup de gourmandise. Personnellement, j'aurais souhaité voir Bernard Franc signer lui-même ce millésime avec le savoir-faire qu'il a su imposer pour le 2007, parce que l'élégance, est pour moi, le pilier central de tous les vins que nous avons vraiment envie de boire. Mais attendons la mise en bouteille de ce 2008 pour se prononcer définitivement sur l'intérêt des conseils d'Hubert de Boüard. Notons d'ores et déjà que Robert Parker a noté 86-87 points le 2008, ce qui a permis à Marcelis de vendre100.000 bouteilles de 2005 en une matinée. Pour info, il n'a plus une quille de 2006 ni de 2007…

Fabian Barnes



• **Château Sérilhan**
05 56 59 38 83
www.chateau-serilhan.fr
Aldi

Barolo & Barbaresco : les derniers millésimes à la vente

Ces deux appellations du Piémont italien se sont hissées au sommet de la hiérarchie des vins transalpins au fil de leur histoire. Elles le doivent à la fois au magnifique vignoble planté sur les collines ondulantes de la région et au nebbiolo qui a trouvé là depuis des siècles son lieu de prédilection. Une méga dégustation organisée sur place nous a donné l'occasion de juger ces deux DOCG en quelques millésimes récents.



Giacosa Fratelli

Elles sont superbes à parcourir, ces collines piémontaises qui n'en finissent pas d'onduler sur les deux rives de la rivière Tanaro; laquelle sépare la zone de Roero, au nord d'Alba, et celle des Langhe, sur la rive droite. Cette dernière bénéficie d'un renom supérieur grâce à des coteaux argilo-calcaires aux nombreux microclimats, en raison de la diversité des expositions et des altitudes.
L'aire de la DOCG Barolo couvre une chaîne de collines escarpées au sud-ouest d'Alba. En principe, seules les pentes les mieux exposées sont plantées en nebbiolo. C'est que ce cépage se montre assez caractériel quant à la maturation de son acidité et de ses tannins. Les expositions Est ou Ouest sont de préférence plantées en dolcetto et barbera, voire en chardonnay.
L'aire de la DOCG Barbaresco est située au nord d'Alba, à proximité de la rivière, ce qui lui fait bénéficier d'un mésoclimat plus chaud. Les raisins y sont mûrs quelques jours plus tôt.



Domaine Sandrone

DOCG Barolo

On dénombre en Italie environ 5000 ha de nebbiolo, dont 1200 dans la zone de la DOCG Barolo. Celle-ci couvre les vignobles de 11 communes dont les plus connues sont La Morra, Barolo, Serra Lunga d'Alba, Monforte d'Alba et Castiglione Falletto. Les sols des deux premières, faits de marnes bleues riches en manganèse et magnésium, donnent en principe des vins plus élégants, plus abordables dans leur jeunesse. Les marnes brunes riches en calcaire et en fer des trois autres font des vins plus austères, plus structurés, plus aptes à une longue garde. L'altitude joue également un rôle : les vignobles s'étageant de 250 à 500 m, les microclimats sont donc nombreux dans la multitude de collines.
Cela dit, la patte du vinificateur reste déterminante. Jusqu'aux années 1970, le Barolo était un vin d'assemblage de différents vignobles. De nos jours, au contraire, une sélection parcellaire donne naissance à de nombreuses cuvées de Crus constituant le top de la production. Le syndicat viticole a établi une délimitation officielle de chacun de ces sites.
Par ailleurs, les années 90 ont été le théâtre de solides affrontements entre les anciens et les modernes. Les premiers défendaient la «tradition de macérations longues de 40 jours ou plus pour extraire une masse de tannins qui passaient ensuite entre 4 ans ou plus en foudres de chêne de Slavonie (8 ans chez Giacomo Conterno, par exemple). Inutile de dire que ces Barolo aux tannins astringents et à la volatile élevée, destinés à une longue garde, ne correspondent plus guère aux goûts dominants du marché actuel.
Aussi les modernes, emmenés notamment par Elio Altare et Domenico Clerico, décidèrent-ils de raccourcir la durée de macération afin de garder du fruit et des tannins plus doux, pour un

LE NEBBIOLO

Le cépage phare du Piémont est un fameux caractère : son cycle de maturation est le plus long. Ses bourgeons éclosent précocement, ce qui l'expose au risque des gelées printanières; il n'atteint sa maturité que lorsque les autres variétés sont déjà vendangées, il est donc exposé plus que les autres aux aléas du temps automnal. Par ailleurs, pour mûrir correctement, il exige un sol contenant du calcaire en proportion suffisante et une exposition Sud, Sud-Ouest afin de bénéficier au maximum de la chaleur du soleil. C'est un cépage vigoureux, il faut donc limiter ses rendements pour obtenir la maturité phénolique de tannins facilement durs et amers, renforcés encore par une acidité élevée. Ces deux dernières caractéristiques expliquent peut-être sa longue survivance dans la région : on en trouve mention écrite pour la première fois en 1303 sous le nom de nubiola. Sans doute sa peau épaisse lui assure-t-elle une meilleure résistance au brouillard (nube, en latin) si courant à l'automne sur ces collines du piémont alpin ; c'est donc un facteur d'adaptation important.
La densité de plantation pour le Barolo varie de 3.700 à 6.000 pieds/ha selon les vignobles, ce qui compte tenu du rendement maximal prévu par le cahier des charges (8.000kg/ha), nous donne une production variant entre 1,3 et 2,1 kg de raisin par cep. C'est sans doute là la raison principale de la présence de tannins secs et/ou amers dans pas mal de Barolo : des rendements trop élevés par pied de vigne ! Les meilleurs vignerons l'ont bien compris et visent moins d'un kilogramme par pied. Dommage qu'ils ne soient pas plus nombreux, surtout dans un millésime délicat comme 2005.

élevage plus court en barriques (neuves en tout ou partie). Bien sûr, certains excès ont été commis au début, donnant naissance à des Barolo chocolatés, vanillés et torréfiés qui ne rendaient plus guère compte de la subtilité du nebbiolo sur les différents terroirs. Désormais, le nombre de traditionalistes est en baisse constante; quant aux modernes, ils ont adopté des pratiques plus prudentes avec des extractions assez douces, moins de bois neuf et une mise en bouteille moins précoce.

Légalement, le Barolo DOCG doit être élevé durant trois ans, dont 12 mois minimum en bois, tandis que le Barolo Riserva doit l'être 4 ans et 9 mois.
Dernier élément : selon certains, d'autres variétés sont parfois ajoutées au nebbiolo - en toute illégalité. A savoir: cabernet sauvignon, merlot, syrah, barbera.... Ceci afin de donner plus de couleur à un cépage pauvre en anthocyanes d'une part, plus de fruit d'autre part. Tout le monde reste naturellement discret à ce sujet.



Cru Barolo Bussia

(Suite en page 18)





DOCG Barbaresco

Appelé parfois «le frère du Roi Barolo», le Barbaresco est produit dans une zone plantée de 682 ha, au Nord-Est d'Alba. Les collines s'ouvrent en larges amphithéâtres qui plongent vers le Tanaro et sa plaine. On distingue deux zones.
La première, qui comprend les villages de Treiso, San Rocco d'Elvio et les collines du sud de Neive, possède un sol alternant des couches de marne grise et de sable ; celui-ci favorise les vins plus élégants et plus immédiats.
La seconde comprend les collines du village de Barbaresco et la partie de Neive lui faisant face. Les couches de marnes bleues et le calcaire font un sol plus compact favorisant les vins plus structurés.
100% nebbiolo aux aussi, les Barbaresco devraient être moins costauds, plus fins que les Barolo. Le rendement maximal est fixé à 8.000 kg/ha et la densité minimum de plantation est de 3.500 p/ha. Ici aussi les meilleurs producteurs ne recherchent toutefois pas les rendements maxima autorisés.
L'élevage minimum est de 26 mois pour le Barbaresco DOCG et de 50 mois pour les Riserva.
Depuis 2007 existe une liste de délimitation géographique pour des vignobles spécifiques correspondant aux Crus du Barolo : au nombre de 66, ils n'ont fait l'objet d'aucune hiérarchisation entre eux, ce qui maintient la confusion entre les plus et les moins intéressants d'un point de vue pédologique et climatique.

Millésimes et producteurs

Parmi les millésimes sur le marché actuellement, 2004 se distingue par sa qualité. Après les chaleurs intenses, l'absence de pluie aussi de 2003 et les tannins secs qui en avaient résulté, 2004 s'est présenté comme millésime «normal», avec un été aux chaleurs mesurées, des précipitations limitées bienvenues et une période de vendanges sans problèmes dans le courant du mois d'octobre. Les vins possèdent chez les bons vignerons des nez d'une belle complexité, un équilibre de bouche acidité-alcool idéal, des tannins mûrs.
J'ai particulièrement apprécié les 2004 de Gianni Voerzio, Cascina Ballarin, Cantina Bartolo Mascarello, Elvio Cogno, Michele Chiarlo, Ettore Germano, Gianfranco Alessandria, Parusso et Fontanafredda.
Par contre, une dégustation de quelque 140 Barolo 2005 a démontré la faiblesse de l'année en termes de maturité phénolique. Trop de vins possédaient des tannins végétaux, durs, renforcés par une acidité ferme. C'est qu'en raison des pluies d'automne, trop de raisins ont été vendangés avant la maturité des tannins et des pépins. Seuls les meilleurs vignerons s'en sont sortis correctement: Damilano,

Pelissero

Pelissero, c'est un domaine d'une vingtaine d'hectares situé à Treiso, au cœur de l'aire du Barbaresco. La cave a été fondée par Luigi Pelissero dans les années 1960 et c'est aujourd'hui son fils, Giorgio, qui a repris le flambeau après ses études d'œnologue. L'esprit de la maison est toujours familial, l'accent est mis sur la personnalité des crus tout autant que sur la personnalité du nebbiolo. L'élevage est mené avec beaucoup de soin.
La production est de l'ordre de 100.000 bouteilles réparties entre Docetto d'Alba (Munfrina et Augenta), Langhe, Piemonte Grignolinoo et différents Barbaresco – notamment le Vanotu, diminutif du grand-père de Giorgio, Giovanni. Un beau terroir situé à 350m d'altitude, à cheval sur la commune de Barbaresco proprement dite, et celles de Treiso et Neive.



En voici deux, dégustés par notre comité en juillet dernier, dont ce fameux Vanotu…

Tulin 2006

Plutôt timide au nez, ce vin demande une aération de quelques heures avant d'exprimer de jolis arômes de cerises noires à l'alcool, de mûres poivrées. Le bois est bien intégré avec une touche de vanille discrète et un rien de fumé. Au palais, on retrouve la fermeté caractéristique des tannins du nebbiolo, renforcée encore par une acidité apportant droiture et vitalité à l'ensemble. Le fruit de cerises noires est agréable, l'alcool mesuré apporte une relative douceur au milieu de bouche tandis que la finale reste assez exigeante avec ses tannins affirmés.



Gianni Voerzio, Prunotto, Giuseppe Rinaldi, Luciano Sandrone, E.Pira e figli ont réussi des Barolo intéressants dans ce millésime. A noter toutefois que les noms les plus médiatisés du vignoble ne présentaient pas leurs vins à cette dégustation d'Albeisa. Ce qui ne manque pas de poser question sur leur point de vue par rapport à l'ensemble de la production.

Côté Barbaresco, la dégustation des 2006 a montré les qualités d'un millésime qui a bénéficié d'excellentes conditions climatiques en septembre et octobre, après un mois d'août frais. Les vignerons ont donc pu attendre la parfaite maturité phénolique. Le fruit possède de la richesse avec un alcool assez élevé. Hormis les absents, voici les domaines qui m'ont convaincu de la qualité de leur travail: Rizzi, Punset, Prunotto, Michele Chiarlo, Giacosa Fratelli, Pelissero et Pietro Rinaldi.

Bernard Arnould

Vanotu 2006

Plus de douceur et de finesse ici dès le nez. Celui-ci dégage de fins arômes de framboise, de cerises macérées, des épices douces, de la réglisse, ainsi qu'une discrète note de rose séchée. La bouche possède une amplitude supérieure au précédent, avec des tannins veloutés qui ont profité d'un élevage assez luxueux, 80% de barriques neuves. On apprécie ici aussi la structure acide caractéristique du nebbiolo et du Piémont, qui tout en étant habillée d'une certaine suavité due à la maturité des raisins, assure une belle dynamique au vin. Le fruit est délicieux, de l'attaque à une finale de bonne persistance.

Bernard Arnould
et Hervé Lalau

Liste des importateurs

Barolo

- **Alessandria Gianfranco**
  0173/78576
  www.gianfrancoalessandria.com
  azienda.alessandria@tiscali.it
- **Cascina Ballarin** - 0173/50365
  cascinaballarin.it
  cascina@cascinaballarin.it
- **Chiarlo Michele** - 0141/769030
  www.chiarlo.it - info@chiarlo.it
- **Cogno Elvio** - 0173/744006
  e.cogno@onw.net
- **Damilano** - 0173/56105
  www.cantinedamilano.it
  info@damilanog.com
- **Fontanafredda** - 0173/626111
  www.fontanafredda.it
  info@fontanafredda.it
- **Germano Ettore** - 0173/613528
  www.germanoettore.com
  germanoettore@germanoettore.com
- **Cantina Bartolo Mascarello**
  0173/56125
- **Parusso** - 0173/78257
  www.parusso.com
  info@parusso.com
- **E.Pira e figli** - 0173/56247
  www.pira-chiaraboschis.com
- **Prunotto** – Agent: Mafribel
  0173/280017
  www.prunotto.it
  prunotto@prunotto.it
- **Rinaldi Giuseppe** - 0173/56156
  rinaldimarta@libero.it
- **Sandrone Luciano** - 0173/560023
  www.sandroneluciano.com
  info@sandroneluciano.com
  Vinivins/Vinifera/Leyrovins/Club Vinitaly
- **Voerzio Gianni** - 0173/509194
  Best Caviar*
  voerzio.gianni@tiscali.it

Barbaresco

- **Chiarlo Michele** - 0141/769030
  www.chiarlo.it - info@chiarlo.it
- **Giacosa Fratelli** - 0173/67013
  www.giacosa.it - giacosa@giacosa.it
  Filippo & Figli
- **Pelissero** - 0173/638430
  Fourcroy*
  www.pelissero.com
  pelissero@pelissero.com
- **Rinaldi Pietro** - 0141/360090
  www.pietrorinaldi.com
  info@pietrorinaldi.com
- **Prunotto** - Agent: Mafribel
  0173/280017 - www.prunotto.it
  prunotto@prunotto.it
- **Punset** - 0172/67072
  www.punset.com -
  punset@punset.com
- **Rizz**i - 0173/638161
  wwww.cantinarizzi.it
  cantinarizzi@cantinarizzi.it

* Voir pages IVV Wine Partners

Des blancs secs pour tous les goûts

Par une belle semaine d'avril, sept dégustateurs internationaux se sont attelés à la noble tâche de juger 350 blancs secs en provenance de tous les vignobles autrichiens. Principalement des 2007 et des 2008. Un sacré banc d'essai !



Soellner

Une diversité de cépages impressionnante

Un point marquant de la production autrichienne est cette diversité de cépages que les vignerons vinifient pour grande majorité en mono cépages. De temps à autre, ils se prêtent au jeu des assemblages, mais cela ne semble pas courant. C'est que les Autrichiens identifient davantage les vins par les cépages que par leur provenance. Par contre, très facilement, un vigneron autrichien vinifiera et embouteillera séparément des vins d'un même cépage provenant de différentes parcelles en fonction du terroir, de l'altitude ou de l'âge des vignes. Parmi les cépages les plus courants pour les blancs secs, on compte le Grüner Veltliner, le Riesling, le Sauvignon Blanc, le Chardonnay, le Pinot Gris (Grau Burgunder), le Pinot Blanc (Weiss Burgunder), le Muskateller, le Gelber Muskateller, le Muskat Ottonel et le Welschriesling; plus anecdotiques: les Traminer (Traminer, Gewürztraminer, Roter Traminer), le Rotgipler, le Neuburger, le Roter Vetliner, le Zierfandler, le Malvasier, le Roter Muskateller.



Weingut Allram

Coups de Cœur

(Notes de l'auteur : Afin de rendre plus clairs les commentaires, les coups de cœur reçoivent désormais deux notes, une étalonnant la complexité, l'autre étalonnant le plaisir.)

Weingut Pfaffl - Vin/cépage : Goldjoch Grüner Veltliner 2008
Très très plaisant nez, fin et fruité. Belle bouche fruitée, de bel équilibre et bien en chair. Beaucoup de plaisir avec ce vin de toutes les heures ! **C12+ P16**

Weingut Söllner - Vin/cépage : Grüner Veltliner 2008
Nez très plaisant dominé par des arômes fleuris et doté d'accents goudronnés et une discrète pointe sulfurée. Bouche très plaisante, pleine, bien en chair. Beaucoup de fruit et de fraîcheur. Bien équilibré et assez long. Une pointe de CO_2 nous nargue d'un bout à l'autre mais elle est raisonnable. Notes crémeuses et agrumes jusqu'en finale. Bon vin de plaisir. **C13 P15**

Wimmer-Czerny - Vin/cépage : Grüner Veltliner Alte Reben 2008
Nez minéral et anisé légèrement austère. Superbe bouche bien en chair, fruitée et fraîche. Une pointe de CO_2 mais raisonnable. De la complexité, de la fraicheur, assez long et un fruit n'en finissant pas. Belle bouteille.
C13 P15

Schloss Gobelsburg - Vin/cépage : Riesling DAC Reserve Heiligenstein 2008
Bon fruit très aromatique et croquant, tendre et complexe. Bonne bouche, pleine, riche de fruit et de fraicheur. Une once de CO_2 mais belle longueur et conserve son fruit tout du long. A boire ou à garder. **C13 P15**

Loimer - Vin/cépage : Grüner Vetliner Käferberg 2007
Nez discret avec quelques discrets accents de levures et de sulfure. Belle bouche bien en chair et riche de fruit. Bonne fraîcheur également. Sèche un peu en finale mais le fruit est bien présent tout du long. Structure, finesse, fraîcheur... plaisir! **C13 P16**

Ackerl Kleinhöfleinerhof - Vin/cépage : Welschriesling – selektion 2008
Très joli nez frais et fruité qui appelle une gorgée ! Bouche fraîche, agrumes, bien balancée et remplie de plaisir. Le vin parfait pour les fruits de mers ou autour de la piscine ! **C13 P16**

Landesweingut Silberberg - Vin/cépage : Weißburgunder Annaberg 2008
Surprenants arômes d'asperges

vertes au premier nez devenant beurré et crémeux à l'aération. Superbe bouche pleine, ample, riche de fruits, de notes fleuries et beurrées – vin très élégant, dommage qu'il ne soit pas plus long.
C13 P16

Weingut Pfaffl - Vin/cépage : Riesling Am Bergy 2007
Chaud, surmûri, avec quelques notes de curry. Bonne bouche très plaisante, ronde, fruitée et tendre. Un léger CO_2 brave le caractère légèrement doucereux. Assez élégant pour ce genre de vin qu'habituellement je déteste. **C13 P16**

Walter Skoff - Vin/cépage : Obegg Sauvignon Blanc 2007
Nez plaisant, fin et fruité, avec une pointe de vanille. Belle bouche fruitée, bien équilibrée et croquante. Ce n'est pas un monstre de complexité mais il est si bien orchestré. Du plaisir !
C13+ P 15

Walter Skoff - Vin/cépage : Royal Sauvignon Blanc 2007
Exubérants sauvignon et vanille. Belle bouche fraîche et croquante. Pourrait avoir moins de bois mais la fraîcheur est là, la longueur et la complexité aussi. Belle bouteille.
C13+ P15

Landesweingut Silberberg - Vin/cépage : Sauvignon Blanc Seinbruch 2008
Typique variétal sauvignon avec des accents d'asperges. Très fin. Belle bouche, fruitée, fleurie et vraiment très fine – presque élégante. Beaucoup de plaisir. Un vin d'apéritif ou à réserver pour les fruits de mer. **C13+ P16**

Weingut Donabaum - Vin/cépage : Gelber Muskateller 2008
Nez variétal et profondément marqué par l'eau de rose. Belle bouche profonde, bel équilibre, très bien fait. Une pointe citronnée en finale mais le fruit est immanquablement généreux.
C14 P15+

Michlits-Stadlmann - Vin/cépage : Weiss Burgunder 2008
Nez frais et fruité marqué de délicieux arômes de bourgeon de cassis, d'agrumes et d'étonnantes notes d'asperges. Superbe bouche, ample, croquante, fruitée, de très bel équilibre et longue. Pointe CO_2 en toute fin. Doit accompagner un met.
C14 P15+

Weingut Neumeister
Vin/cépage : Sauvignon Blanc Moarfeitl 2007
Nez marqué par le Sauvignon surmûri et des éclats d'épices et d'asperges. Superbe ample et fine bouche, riche de fruits et fleurie à souhait. Très bel équilibre, le bois est discret. Très bien orchestré. De nouveau un vin pour les fromages à pâte cuite. **C14 P 16**

Weingut Allram - Vin/cépage : Grauburgunder Hasel 2007
Nez étonnant, frais, fruité et épicé, ponctué de notes curry et cardamome. Superbe bouche avec un fruit énorme, très épicé, un peu exubérant, évidemment du bois frais également, noix de coco et vanille. Appelons ce vin : « voyage aux Indes ». Un vin parfait pour les exercices accords mets-vins !
C**14 P16+**

Josef Lentsch – Dankbarkeit - Vin/cépage : Pinot Gris 2007
Thé vert, bière, beurré, agrumes et pointe chaude. Superbe bouche, pleine et riche, un soupçon chaude, arômes de bois frais dominés par la noix de coco. Bonne longueur et finale légèrement arrogante en raison de l'alcool. Belle bouteille tout de même. **C14 P16+**

Weingut Schindler - Vin/cépage : Cuvée d´Argent 2007
Nez puissant, chaud et boisé (fumé, vanillé) doté d'une pointe anisée. Une bouche de beau volume, de bon équilibre, pas super longue mais tellement plaisante en particulier la finale très beurrée. C'est riche mais sans arrogance. Un vin qui appelle les fromages, Comté, Apenzeller. **C14 P16+**

Felberjörgl - Vin/cépage : Zwickl Reserve 2006
Nez épicé, muscaté, avec des accents de choux. Belle bouche huileuse et pleine sans manquer de fraîcheur. Puissant, compact et chaud. Un vin qui mérite de vieillir pour en tirer le meilleur.
C14+ P 15+


Weingut Hagen Krems

Weingut Anton Hagen - Vin/cépage : Riesling Pfaffenberg
Nez variétal, surmûri et fruité. Superbe bouche pleine, volumineuse, bien en chair, fraîche, longue et élégante. Super équilibre, arômes fruités et fleuris tout du long. Fabuleux. A boire ou à garder. **C14+ P18**

Schloss Gobelsburg - Vin/cépage : RR Alte Reben 2007
Nez super complexe, plein de noix, d'épices, de curry, riche de fruit et floral. Superbe bouche, très en chair, pleine avec une belle fraîcheur. Accent crayeux en milieux de bouche, le fruit généreux n'en finit pas d'un bout à l'autre. Un poil chaud, mais nous causons ici d'un vrai grand vin riche et complexe. Exceptionnel ! **C15 P18**

« WEIN & KULTUR »

Détail amusant, trois des dégustateurs étaient Bordelais d'adoption… Ce détail est intéressant à souligner parce que se dégage, dans un tel événement, le poids de la culture de chacun, de la formation subjective du goût. On le verra, les appréciations des deux groupes divergeaient en raison de deux critères fondamentaux.

Le premier concerne l'équilibre des vins.
Dans la très grande majorité des vins dégustés, les taux d'acidité étaient importants, le gaz carbonique particulièrement présent et les sucres résiduels conséquents.
Il va sans dire que les Bordelais d'adoption trouvaient souvent les vins très vifs, parfois grimaçants et agressifs, la plupart du temps trop doucereux pour des secs, riches en gaz carbonique, souvent à la limite de l'effervescence.
Au contraire, le groupe germanique ne semblait pas du tout gêné par ces équilibres et en appréciait les qualités.
En revanche, dès que les vins approchaient des équilibres plus semblables à l'équilibre des Bordeaux ou des Bourgognes, le contraire se produisait, évidemment, les « Bordelais » en appréciaient l'équilibre, les Germaniques trouvaient souvent les vins un peu mous, manquant de mordant.

Second critère d'analyse : le niveau d'exigence.
Alors que les Germaniques tendaient à encourager les producteurs de vins bien faits, mais non remarquables, les « Bordelais », eux, les qualifiaient de « sans vice ni vertu . Mes notations, par exemple, étaient très en deçà de celles de mes confrères germaniques.

(Suite en page 22)




Skoff

Le savoir-faire FX Pichler

Le sommet du grand art c'est ici que nous l'avons rencontré : chez FX Pichler.
Des petits yeux bleus perçants et galvanisants, qui en disent long sur sa soif de perfection.
C'est son fils, Lucas, qui semble mener la barque du domaine, à présent, et qui nous reçoit. Sans aucun doute avec l'œil de son père par-dessus l'épaule !
Plus d'une douzaine de cuvées en production, les Grüner Veltliner et Riesling se disputent les parcelles et les coteaux. Mais tous sont traités en dignes et nobles fils de la maison Pichler, chacun avec son caractère il reçoit les meilleurs soins.

<u>LES GRÜNER VELTLINER 2008</u>

Frauenweingarten FS
Nez très fin et élégant. Belle bouche tendre, huileuse, croquante. Pas super long mais parfait. **C13 P15+**

Klostersatz FS
Variétal, charmant, fleuri et frais. Belle bouche pleine de fruit et de fraîcheur. De la minéralité, un poil séchant mais très fin dans son ensemble. **C13 P16**

Urgestein Terrassen SM
Très tendre, très fin, fleuri. Elégance et fraîcheur, anisée. Fine bouche, huileuse, légèrement arrogante avec des accents citronné et sulfuré. **C13 P14+**

Loibner Berg SM
Très fin avec plus de densité et plus variétal que les précédents. Bonne bouche assez puissante, fruitée et florale. Bonne longueur, bonne complexité, belle fraîcheur. A garder. **C14 P15**

Kellerberg SM
Fruité, fumé, et asperges. Superbe bouche fraîche et bien en chair. Très long. Fruit tout du long, un poil chaud mais classe et très gourmand en finale. **C14 P17**.

M
Nez discret, fin fruit, floral et poivré. Vin super puissant (15,4% !) massif, chaud, voire brutal. Bien fait dans son style de «Super Austrian» mais qui veut boire un tel vin ? Pourquoi? **C14 P14**

<u>LES RIESLING</u>

Urgestein Terrassen FS
Très fin, variétal et simple. Bel équilibre, bien en chair, croquant, pas super long mais vraiment très élégant. **C13 P16**

Oberhauser SM
Riesling variétal, fruité, épicé et complexe. Superbe bouche nerveuse, de bel équilibre, riche de fruit et belle fraîcheur tout du long. **C13+ P15+**

Hollerin SM
Nez très plaisant, le fruit est généreux, sur les agrumes avec des accents exotiques. Superbe bouche élégante et racée, riche de fruit et de fraîcheur. Très belle longueur et un tendre fruit tout du long et loin en finale.
C14+ P17

Steinertal
Très joli riesling aux accents crémeux et de sous-bois. Superbe bouche bien en chair et croquante. Chaud et citronné de mi-bouche en finale, ce qui lui donne un ton limite rustique.
C14 P14

Loibner Berg SM
Fin, tendre, floral et épicé. Superbe bouche droite, crayeuse, chaude et croquante avec un tendre fruit généreux qui se pavane autour de ce monolithe. Superbe. **C14+ P17**

Kellerberg SM
Riche de fruit et un tantinet végétal. Belle bouche, pleine, un peu acide et finale un poil rêche. Le bois se montre gentiment, le fruit est généreux tout du long. Belle longueur, bonne facture mais manque d'élégance. **C14+ P15**

Unendlich
Superbe nez intense et complexe. Les fruits, les fleurs, les épices… on sent la chair à venir. La bouche est merveilleuse, riche, grasse, croquante et intense et quel équilibre. Fabuleux.
C15 P18.

FABIAN BARNES

Liste des importateurs

- **Ackerl** - www.kleinhoefleinerhof.at
- **Allram** - www.allram.at - Nico Knott
- **Anton Hagen** info@weingut-hagen.at - VéRa Vinum
- **Donabaum** - www.donabaum.at
- **Felberjörgl** - www.felberjoergl.at
- **FX Pichler** - www.fx-pichler.at Le Vin Autrichien - De Oostenrijkse Wijn
- **Josef Lentsch** - www.dankbarkeit.at Why Not Wein
- **Kartäuserhof** www.stierschneider.at Le Vin Autrichien - De Oostenrijkse Wijn
- **Loimer** - www.loimer.at - Leirovins
- **Michlits-Stadlmann** www.weingut-stadlmann.com
- **Neumeister** - www.neumeister.cc Le Vin Autrichien - De Oostenrijkse Wijn
- **Pfaffl** - www.pfaffl.at - Mampaey
- **Schindler** www.weingut-schindler.at
- **Schloss Gobelsburg** www.gobelsburg.at Le Vin Autrichien - De Oostenrijkse Wijn Delhaize
- **Silberberg** - www.silberberg.at
- **Skoff** - www.skoff.com
- **Soellner** - www.weingut-soellner.at Matthys Wijnimport
- **Wimmer-Czerny** www.wimmer-czerny.at Pasqualinno*

* Voir pages IVV Wine Partners

Pentes tessinoises, Guido Brivio

Le Tessin, territoire de la Suisse du sud, où la langue et l'esprit tiennent plus de la botte voisine. Hautes montagnes au nord du canton, le parfum méditerranéen des grands lacs au sud, un pays de contrastes où le vignoble se décline en terrasses. Mais quelles vignes !



Vignoble Besazio

Le Merlot du Tessin

Quatrième région de production après le Valais, le Vaud et Genève, le Tessin offre une singularité surprenante : près de 90% des cépages plantés sont des merlot ! L'appellation n'a toutefois pas succombé aux sirènes de la mode internationale. Les plantations y remontent à 1906, temps de l'après épisode catastrophique du phylloxera. Les Tessinois adoptèrent le merlot guère connu à l'époque. Il donnait enfin de bons résultats à Bordeaux et s'y muait petit à petit en plant incontournable, alors que son statut du 19e siècle le considérait comme un cépage d'appoint. Particularité tessinoise supplémentaire : environ 5% de ces fameux merlot sont vinifiés en blancs !

Le Tessin

Du point de vue géographique, le vignoble se partage entre le Sopraceneri et Sottoceneri. Le premier correspond à la partie haute et nordique du Monte Ceneri. Plus escarpé, plus froid, aux sols granitiques, il donne des vins droits, tanniques, presque austères. Superficie : 640 ha en production. Quant au deuxième, il occupe la partie plus basse et sudiste du même système montagneux. Le climat y tend au subtropical, parce qu'encore fort influencé par les remontées méditerranéennes qui y condensent chaleur et humidité. Le sol est également différent et se compose d'éboulis calcaires souvent riches en argiles. Les vins y apparaissent plus ronds et plus puissants. Superficie : 560 ha en production.
Les deux parties sont traversées par la rivière Tessin qui offre sa vallée à la plupart des parcelles cultivées. La pointe nordique du lac Majeur et les 3/4 du lac de Lugano participent à la régulation du climat.



Guido Brivio

Le vigneron

Guido Brivio poursuivit des études d'œnologie à Bordeaux et les compléta aux Etats-Unis. Il s'installa vers la fin des années 80 dans son Tessin natal où y restructura une cave vinicole creusée dans le roc du Monte Generoso, près de Mendrisio, à la pointe sud du canton. Il est aujourd'hui devenu le chantre de la viticulture tessinoise.

Le vin

Les merlot partent en pressurage direct pour éviter toute coloration, puis le moût est vinifié en barriques neuves. Le vin garde le même contenant où il loge durant 8 mois sur lies. Le domaine a l'avantage de posséder une cave creusée à flanc de colline. La température n'y dépasse jamais les 12°C, l'humidité y est importante, ce qui est idéal pour l'élevage et la conservation des vins.

Bianco Rovere di Merlot 2007 Ticino Guido Brivio

La robe écrue lamée d'or ; le nez butte sur le parfum du bois neuf, dépasse l'écueil pour en trier les épices, d'abord douces, coriandre, curcuma, girofle, plus prononcées ensuite, poivre et piment ; le grillé donne aussi une odeur particulièrement agréable à la pâte d'amande. Les fruits, patients jusque-là, entrent en lice, pêche, poire fondante, abricot, suivis de près des délicates senteurs de fleurs de sureau, d'oranger et d'églantier. Pareille complexité nasale titille la bouche : galbée d'un gras gracile, elle laisse se répandre la fraîcheur qui découvre sans mal l'assise minérale ; sur cette puissante fondation viennent s'insérer tous les arômes sentis. Un léger grain tannique d'origine double, autant le vin que le chêne, apporte un relief supplémentaire qui rend le vin encore plus dynamique ; les saveurs s'estompent sur la longueur, tel un écho cent fois répercuté.

Marc Vanhellemont

- **Saveurs Suisse**
  +322 513 53 27
  +32 485 46 82 55
  info@swisswine.be
  www.swisswine.be
  www.brivio.ch



Alentejo, plaine au-delà du Tage

Cette vaste région du sud du Portugal s'étend sur 22.000 ha, du nord-est au sud-est de Lisbonne. Ses vastes vignobles courent sur de grandes plaines inondées de chaleur et de soleil à la belle saison. Quel est donc l'avenir de cet ancien grenier à blé ? Une tentative de réponse passe par une visite sur le terrain.



Sao Miguel

L'Alentejo, vastes horizons, vastes étendues, courbes de modestes collines, routes toutes droites, c'est un tiers du territoire portugais, c'est aussi 46% des vins vendus sur le marché portugais. Les propriétés y atteignent des dimensions plus que respectables (600 ha à Esporão, par exemple). Elles résultent le plus souvent d'investissements importants réalisés par des hommes ayant réussi en affaires dans d'autres secteurs d'activités.

La renaissance

Aussi loin que l'on remonte dans son histoire, jamais cette région ne s'est distinguée par une production viticole conséquente. Les Romains y avaient certes planté un peu de vignes, les Maures avaient toléré une production limitée, les Chrétiens lui avaient donné un nouvel élan, on y dénombrait jusqu'à 20.000 ha plantés à la fin du 19è siècle. Jusqu'à l'arrivée du dictateur Salazar, qui fit arracher les vignes pour favoriser la culture de céréales et d'oliviers. La renaissance a démarré au milieu des années 1980, grâce aux subsides de l'Europe, avec une accélération marquée entre 1995 et 2005 : le vignoble est ainsi passé en 10 ans de 13.500 à 22.000 ha et de 95 à 250 producteurs. Le vin rouge domine largement avec quelques 75 % de la production. 70% de cette dernière proviennent de six caves coopératives.

Atouts et faiblesses

Des cépages à ancrage local ancien pourraient aider la région à se forger une identité: en rouge, la trincadeira, le castelão (periquita) et l'aragones (tempranillo) ou même l'alicante bouschet; en blanc, le roupeiro, le rabo de ovelha et l'antão vaz. Hélas pour cette identité, d'autres cépages plus connus ont pris place dans le vignoble, depuis la touriga nacional, descendue du Douro, jusqu'aux internationaux syrah, cabernet, chardonnay et sauvignon.
Le climat est exigeant pour les pieds de vignes tant la chaleur et le soleil sont écrasants en été. Aussi la correction de l'acidité déficiente par l'ajout d'acide tartrique semble-t-elle inévitable dans la plupart des cas. Certains nous ont paru plus compétents que d'autres en la matière. Les investissements technologiques permettent un travail de vinification et d'élevage moderne, les cuves inox et le contrôle des températures notamment ont joué un grand rôle dans la fraîcheur des blancs et la précision des rouges.

Districts et sous-régions

La région comprend trois districts axés sur les villes de Portalegre et Evora, dans l'Alto Alentejo, et Beja dans le Baixo Alentejo. Huit zones DOC ont été délimitées. Celle de Portalegre, la plus au nord, est la plus fraîche car ses vignobles couvrent les pentes de la Serra de Mamede, qui culmine à 1000 m. Au-delà de ces huit zones, la mention Vinho Regional Alentejo, qui autorise des cépages étrangers et des rendements un peu plus élevés, reste largement utilisée par les producteurs.

Quelques noms

Une trop brève visite sur place n'a pas permis de découvrir tous les

---

CA BOUGE À BEJA

Une nouvelle sous-zone de la DOC Alentejo devrait bientôt voir le jour: Beja,. Elle a pour elle une forte singularité au plan des sols (surtout des schistes, comme à Vidigueira). Mais aussi et surtout, c'est là que l'on voit émerger le plus de nouvelles caves, généralement de grande dimension: Herdade do Rocim, Herdade da Maladinha, Casa Santa Vitoria, Herdade dos Grous… L'Alentejo est la région des extrêmes climatiques… et politiques. Dans ce vieux fief communiste, l'argent des Golden Boys et du tourisme de l'Algarve a coulé à flots.
Bon nombre de ces projets incluent hôtel, restaurant, initiation à la dégustation, certains proposent même sports mécaniques ou équitation. Bref, c'est de l'oenotourisme intégré. Et les vins ? Ils sont souvent étonnants, surtout pour des vignes si jeunes (l'Olho de Mocho blanc 2007de Rocim, par exemple, le Monte Peceguina rouge 2007 de Maladinha, ou encore le Grous Branco 2007) . Beja a un petit air d'Australie, ces gens ont de l'argent, mais ils ont surtout oublié d'être bêtes. Certains ont même l'esprit terroir, alors, on en reparlera…

HERVÉ LALAU



producteurs intéressants. Parmi les caves visitées, j'en retiendrai trois pour leurs vins qui s'élèvent au-dessus de la moyenne.

Joao Portugal Pinto Vinhos

Le domaine se situe près d'Estremoz. Joao a fonctionné plusieurs années comme oenologue consultant dans la région avant d'installer sa propre firme en 1993. Sa passion l'a amené en 15 ans d'une exploitation de 50 ha à des installations qui vinifient aujourd'hui quelque 500 ha de vignes dont une moitié en propriété et une moitié en fermage. Ses premières plantations datent de 1989. Son holding est par ailleurs présent sur quatre sites en Alentejo, Ribatejo, Beiras et Douro. Outre les cépages locaux, Joao a planté des cépages blancs d'ailleurs, tels le petit manseng, le verdicchio, la marsanne et le viognier.

La gamme couvre plusieurs segments de marché. Outre une série de vins monovariétaux en appellation régionale, on trouve la ligne Marques de Borba DOC rouge et blanc ainsi qu'un Reserva: le 2004 assemble trincadeira, aragonès, alicante bouschet et cabernet sauvignon ; le nez se montre généreux en fruits noirs élégants, le bois est intégré, la bouche offre volume et tenue grâce à une acidité minérale qui se prolonge jusqu'en finale. Quinta da Viçoca est un vin plus ambitieux encore, issu d'un seul vignoble, le meilleur: il assemble touriga nacional, merlot et un peu de petit verdot, le nez s'ouvre sur la violette, la bouche allie puissance et élégance, les tannins sont fermes mais sans aspérité, l'acidité est très minérale, il s'agit incontestablement d'un haut de gamme.



Herdade de Sao Miguel

A une vingtaine de kilomètres de là, dans la zone de Redondo, Sao Miguel est une propriété de 175 ha dont 35 de vignes, dans un environnement d'une beauté naturelle étonnante. Le vignoble est jeune, première plantation en 2005 sur des sols de schiste et d'argile. Cinq vins y sont produits, depuis la très agréable entrée de gamme Merino au fruité intense en 2006, entre suavité et fraîcheur, jusqu'au Reserve 2004, aragones, alicante bouschet et cabernet sauvignon, cerise, prune et bois neuf au nez, bouche élégante malgré 14°5 d'alcool, tannins suaves, bonne longueur.

Paulo Laureano Vinus

Plus au sud, dans la région de Vidigueira, ce domaine familial de 60 ha a pour propriétaire un consultant qui travaille pour d'autres firmes. Sa gamme de trois blancs est basée sur des cépages locaux: un Classico 2006 frais et léger; un Premium 2006 plus ambitieux, tout en gardant un style consensuel, sans malolactique, donc frais, légèrement minéral; et surtout un remarquable Reserve 2005, cépage Antão Vaz sur schiste, fermentation en barrique puis 8 mois d'élevage: fruits tropicaux, vitalité et éclat, petite rondeur, profondeur, un grand vin aérien à la finale minérale. Trois rouges aussi dont le Reserve 2004 de cépages aragonès et trincadeira sur granit, fermenté en inox, 18 mois de barriques françaises et américaines, aux notes de confiture de prunes, minéralité saline, tannins mûrs et bois intégré.

Parmi les autres propriétés visitées, Roquevale, Monte de Seis Reis et Adega Mayor proposent des vins technologiquement corrects, mais manquant de personnalité. Fundação Eugénio de Almeida s'inscrit dans cette logique, quand bien même on y produit un vin assez mythique au Portugal, plus pour des raisons historiques que qualitatives, le Pêra-Manca, DOC Alentejo-Evora. Depuis le millésime 2005, Michel Rolland consulte ici aussi, on peut donc attendre une certaine évolution dans le style de ce haut de gamme dont le millésime 2003 manquait d'harmonie.

BERNARD ARNOULD

Liste des importateurs

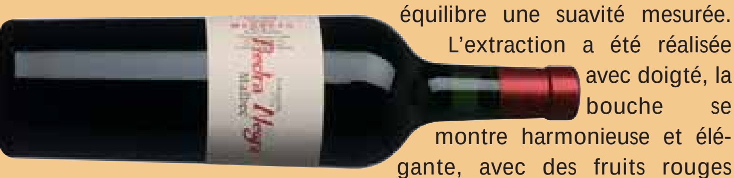
- **Adega Mayor -** 351 268 699 440 www.adegamayor.pt
- **Casa Santa Vitoria/Herdade da Malhada** - 351/ 284 970 170 bcabral@santavitoria.pt
- **Fundaçao Eugénio de Almeida** 351 266 748 380 www.cartuxa.pt
- **Joào Portugal Ramos** 351 268 339 910 www.jportugalramos.com
- **Herdade da Maladinha** 351 289 510 460 rsoares@malhadinhanova.pt
- **Herdade de Sào Miguel** - The Solar/ Delhaize 351 21 485 85 14 vera.sabandeira@herdadesaomiguel.com
- **Herdade do Rocim** 351 284 415 180 - catarina.vieira@herdadedorocim.com
- **Herdade dos Grous** 351 284 96 00 00 pedro.ribeiro@herdadedosgrous.pt
- **Monte de Seis Reis** 351 268 322 221 - www.seisreis.com
- **Paulo Laureano Vinus** - 351 284 437 060 - geral@paulolaureano.com
- **Roquevale – Magnus**/Vilanova 351 266 989 290 www.roquevale.pt

* Voir pages IVV Wine Partners



PIEDRA NEGRA 2004 – MALBEC - MENDOZA ARGENTINE - F. LURTON

Le vignoble de Chacayes se situe dans la vallée de l'Uco, au pied des Andes, dans un sol de pierres noires - d'où le nom de la cuvée : «Piedra Negra». A plus de 1000m d'altitude, le malbec affiche une nervosité qui équilibre une suavité mesurée. L'extraction a été réalisée avec doigté, la bouche se montre harmonieuse et élégante, avec des fruits rouges mûrs, des épices, des tannins juteux. L'élevage de 18 mois en barriques françaises débouche sur un boisé bien intégré. Finale de bonne persistance.



TOMERO « PARCELADA SELECCIONADA N°41 » RESERVA MALBEC 2005 - MENDOZA- ARGENTINE

Vinifié et élevé spécialement pour le 10ème anniversaire d'Ad Bibendum, importateur limbourgeois bien connu, cette cuvée 100% malbec allie puissance, acidité et maturité du fruit. Confiture de cassis, de prunes bleues, épices douces, touche de vanille discrète et de tabac blond, une agréable complexité au nez comme en bouche. Sans marquer à l'excès le vin, l'élevage de 15 mois en chêne français a contribué à une structure concentrée de tannins veloutés, enrobés de jus. La richesse (14°5) est équilibrée par une acidité intégrée. Une belle personnalité.



PEUR BLEUE 2005 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CHÂTEAU DE LA GARDINE

Drôle de nom pour un Châteauneuf ! Le château serait-il hanté ? Non, cette cuvée est réalisée sans adjonction de SO_2 ! Le risque est grand et suscite une «peur bleue» aux géniteurs, en l'occurrence les Brunel ! Ils stipulent d'ailleurs sur l'étiquette que la conservation du vin doit se faire en-dessous de 14°C. Préconisent la carafe, à cause des 1.500 mg de CO_2 qui protègent l'assemblage des grenache, syrah et mourvèdre. Cela lui donne un léger perlant mais dynamise le fruit et renforce la fraîcheur. Il faut avouer que sans soufre, ça nous fait autant peur qu'à eux ! Si on en boit parfois de superbes, on déguste aussi beaucoup de m… !
À La Gardine, n'ayez crainte : aucun déplaisir !
Rubis noir. Le nez se ballade en pleine garrigue, celle où pousse le serpolet au milieu des galets chauds de soleil, celle qui se coiffe au vent fort, qui recherche la moindre once de fraîcheur, où sèchent fleurs et aromates. La bouche, on l'attend chaude évidemment, désolée d'être contrariant, la voici nerveuse, tendue par une corde minérale mouillée de fruits noirs, baies sauvages humides comme la rosée du matin. Le tanin comble de ses grains fins chaque espace, donne à cette toile bucolique son fond, son décor un rien rêche, chaque élément contribue au souffle qui anime ce Châteauneuf certes hors du commun. Sur la longueur viennent encore la figue, le ciste et la violette. Un vertige recommandé !
La cuvée s'élabore depuis 2003 et existe aussi en version Roussanne, Clairette.

SERESIN - SAUVIGNON BLANC 2008 - MARLBOROUGH NOUVELLE-ZÉLANDE

Parmi la dizaine de cuvées produites dans ce domaine de 70ha qui a opté pour la culture en biodynamie, ce sauvignon «normal» mérite notre attention. Non pour un caractère outrageusement néo-zélandais, herbacé et pipi de chat, mais plutôt pour sa précision, sa présence en bouche et sa fine minéralité. Au nez, pamplemousse et groseille à maquereaux ; en bouche, fraîcheur minérale, droiture, un rien de gras apporté par 6% de sémillon et 15% d'élevage en barriques. Le tout en harmonie et persistance.

LES TRAVERS 2008 CAIRANNE DOMAINE BRUSSET

Vert pâle et un nez qui d'un trait de vanille et de grillé révèle son quota boisé, puis rapidement l'anis et les fleurs blanches prennent le dessus, du poivre et un soupçon de garrigue complètent l'effluve. Le nerf de la bouche surprend ! Fraîcheur bienvenue, elle caracole sur le plancher minéral et entraîne une cascade de fruits blancs, de fleurs et d'épices. Heureuse de son effet sur les papilles, elle les convie à s'enfoncer dans le gras qui enrobe l'accroche cristalline.
Suavité d'un moment, la finale vient mettre son grain de sel et enclenche de plus belle le va-et-vient terre et ciel.
La parcelle où poussent les grenache, roussanne et viognier mord la petite partie sableuse du Plan de Dieu pour mieux escalader la pente douce des premiers reliefs argileux des Coteaux des Travers qui mènent au village. Un alliage de sol qui procure à la fois élégance, robustesse et minéralité. La vendange manuelle mène les raisins directement à la presse. La fermentation se fait pour 2/3 en cuve, le tiers restant en barriques, bâtonnages à la clé. Élevage dans les mêmes logements.
Le domaine compte aujourd'hui pas moins de 87 ha répartis sur Gigondas, Côtes du Rhône, Ventoux et Cairanne qui s'en réserve la moitié.

BERNARD ARNOULD & MARC VANHELLEMONT

Liste des importateurs

- **Piedra Negra 2004** - Aries Foundation/Barrique – www.francoislurton.com
- **Tomero -** Ad Bibendum*
- **Seresin -** Ad Bibendum*
- **Gardine** - Chai & Bar/Compagnon du Bien Boire/Godaert Van Beneden/Baeten
- **Domaine Brusset** - Autres Vallees/Cave de Justine/Colruyt/Magnus/Tacos/Vion

* Voir pages IVV Wine Partners

CALENDRIER DES DÉGUSTATIONS DES PROFESSIONNELS BELGES DU VIN

(par ordre chronologique)

AU CLOS D'AUCELINE
Ouverture de notre nouvelle boutique à Maillen (5330) depuis mai. Ouvert tous les jours de la semaine de 9 à 19h, samedi 14h.

DESPERT
16 -> 19/10 : *journées portes ouvertes. Ve. 19-22h, sa. 14-20h, di. 14-18h, lu. 14-19h.*

DE CONINCK – CATULLE
17-18/10 : *dégustation annuelle (±100 vins) en présence d'une trentaine de propriétaires (Louis Roederer, Joseph Drouhin, Paul Jaboulet Aîné, Hugel & Fils, Jean-Michel Cazes, Casa Lapostolle…). Sa. 11-19h, di. 11-17h à Waterloo.*

ESPACEVIN PIRARD
24-25/10 : *grande dégustation d'automne en présence d'une vingtaine de vignerons, 10-18h.*

LA CAVINIERE
13-14-15/11 : *grande dégustation annuelle.*
4-5/12 : *repas dégustation avec la participation du Mas de Libian et le Domaine de Chiroulet.*

Tous les samedis

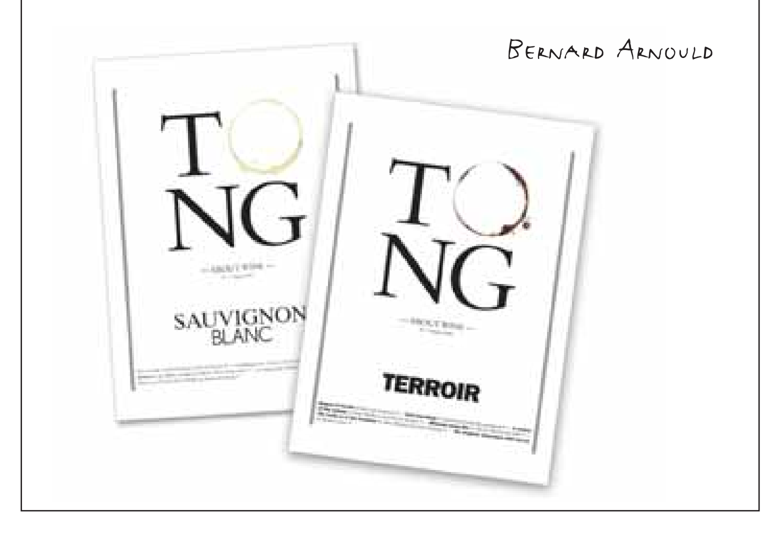
- BASIN & MAROT: 14-19h ainsi que les mercredis
- CAVE DES OBLATS: 14-19h
- CHATEAUX WIJNINVOER: 13-18h
- WIJNHUIS JEURIS: 10-16h
- DE WIJNWINKEL : 10-19h (vendredi 14-19h)
- WINE NOT



ABOUT WINE

La littérature vineuse s'est enrichie au printemps 2009 d'une nouvelle publication, éditée et publiée en anglais sous le doux nom de TONG par notre compatriote Filip Verheyden. Ce dernier s'est fixé une noble ligne de conduite : « in-depth and no-nonsense writing about wine », soit des articles allant au fond des choses, précis et sans fioritures. Leurs auteurs seront des historiens, sociologues, scientifiques, tous spécialistes internationaux du vin Le premier numéro, entièrement consacré au cépage sauvignon, propose cinq contributions dont celle du professeur Denis Dubourdieu – « Sauvignon blanc's distinctive yet elusive aromas »- ou celle de Lyne Sherriff, la vice-présidente de l'Institute of Masters of Wine- « How New Zealand led Sauvignon blanc's conquest of the world ». Sans oublier le texte de F. Verheyden lui-même qui se présente comme un papier quasi académique décrivant de façon très complète les différentes facettes du cépage sous le titre « The eccentric character of Sauvignon blanc » Intéressant aussi le Top 5 des contributeurs qui ont choisi leurs cinq sauvignons préférés parmi l'énorme production mondiale. Un magazine à paraître quatre fois l'an, manifestement réservé aux aficionados cultivés maniant l'anglais et sachant lire plus de 50 lignes sans fatigue.
Paru en juin, TONG N°2 se consacre exclusivement au Terroir. www.tongmagazine.com

BERNARD ARNOULD



IVV Wine Partners



FIJNE WIJNEN – VINS FINS
T 02/466.58.58 - F 02/466.00.63
GOSSETLAAN 21 - 1702 GROOT BIJGAARDEN
www.mampaey-wines.be
info@mampaey-wines.be
Propriétaire Champagne INFINI

BASIN & MAROT
T 02/347.64.66
F 02/347.41.84
90A, RUE DU PAGE
1050 BRUXELLES
info@basin-marot.be
www.basin-marot.be

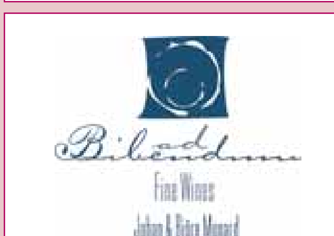




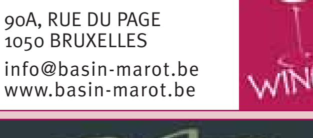
T 04/342 68 92
F 04/ 344 33 73
RUE BASSE-WEZ 339B - 4020 LIÈGE
info@cavedesoblats.com
www.cavedesoblats.com



0475/70.50.30
T & F 071/81.01.54
CHAUSSÉE DES ARDENNES 4 - 5330 MAILLEN
jpduyck@hotmail.com
http://auclosdauceline.eu



T 011/26.27.00 - F 011/26.27.66
ALFAJETLAAN 2220 – 3800 SINT-TRUIDEN
T 02/420.94.46 - F 02/420.94.47
RUE PAUL MICHIELSSTRAAT 71
1090 BRUSSEL
info@adbibendum.be
www.adbibendum.be



BEST CAVIAR NV
T 02/569.00.3 - F 02/567.06.69
GROTE SYPESTRAAT 12 - 1700 DILBEEK
info@bestcaviar.be - www.bestcaviar.be

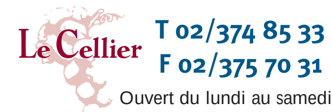


T & F 087/77.40.30
RUE DES CAPUCINS 13
(Coin Ecomines) - 4900 SPA
m.michel@lacaviniere.be
www.lacaviniere.be



& YVES CATULLE
T 02/ 353 07 65 - F 02/ 353 07 10
CH. DE BRUXELLES 37 - 1410 WATERLOO
02/ 772.40.65
AVENUE ORBAN 3 - 1150 BRUXELLES
02/640.44.65
AV. DU PESAGE 1 - 1050 BRUXELLES
02/460 44 65
PL. CDT DEBLOCKPLEIN 21 - 1780 WEMMEL
info@deconinckwine.com
www.deconinckwine.com

BIOTIEK B.V.B.A
T 03/312.24.38
F 03/312.59.14
TEN HOFLAAN 22
2980 ZOERSEL
biotiek@biotiek.be - www.biotiek.be



T 02/374 85 33
F 02/375 70 31
Ouvert du lundi au samedi
de 10H à 19H
1469 CHAUSSÉE DE WATERLOO
1180 UCCLE
info@lecellier.be - www.lecellier.be



ALHAMBRA SC/CV
Alpacastraat 27 - 9000 Gent
T & F : 09/233.35.36
alhambra@alhambra.be
www.alhambra.be



T 054/30.05.50
F 054/30.05.59
OMER DE VIDTSLAAN 62 – 1760 ROOSDAAL
info@bleuzewines.be - www.bleuze.be



T 02/772.50.05
F 02/772 41 21
336 Rue de la Cambre - 1200 Bruxelles
rdebrae@hotmail.com
www.banyuls.com



T 03/238.05.84
F 03/237.51.13
DESPERT & Co
SCHULSTRAAT 18-20
2018 ANTWERPEN
info@despert.be - www.despert.be



T. 03/321 67 19 - F. 03/322.33.95
Herentalsebaan 214 - 2100 Deurne
diex.commande@online.be



LA BOITE DES PINARDS
T 02/347.23.03
F 02/345.35.45
RUE DE LA GLACIERE 18 - 1060 BRUXELLES
pinards@skynet.be
www.laboitedespinards.be



T 071/25.72.11 - F 071/25.72.16
RUE DU COLOMBIER 9 - 6041 GOSSELIES
jean-michel.jaeger@mestdagh.be
www.champion.be

DE VIDTS N.V.
T 03/776.53.55
F 03/766.16.48
INDUSTRIEPARK NOORD 35
9100 SINT NIKLAAS
info@devidts.be - www.devidts.be



T 058/52.17.53 - F 058/51.54.59
ZEELAAN 228 - 8670 KOKSIJDE
info@ambrosius.be
www.ambrosius.be



T 014/45 13 03 - F 014/45 49 17
VERLIPARK UNIT B.1.26 - LICHTSTRAAT
2400 Mol
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be



From the Mediterranean and the New World
0476/580.235
INDUSTRIELAAN 38 - 1740 TERNAT
bart.rogiers@telenet.be
www.wijnen-chateaux.be



wijnen@dulst.be



Ouvert uniquement sur rendez-vous
0477/218.556
ANDY DE BROUWER WIJNEN
T 02/361.13.40 - F 02/363.32.78
SUIKERKAAI 1 A - 1500 HALLE
andy.de.brouwer1@telenet.be
www.les-eleveurs.be



T 04/278 58 89 - F 04/278 09 96
RUE DE LA SEIGNEURIE 61
4452 WIHOGNE (JUPRELLE)
info@calivin.be - www.calivin.com



T 012/23.17.42 - F 012/39.11.73
YZERBRON 18 - 3700 TONGEREN
info@christiaens-wijnhuis.be
www.christiaens-wijnhuis.be

EXPRESSION DU TERROIR SPRL
T 02/242.87.68
F 02/241.68.78
RUE ACHILLE DETIENNE 20
1030 BRUXELLES
expression.terroir@chello.be



015/51.75.08
DUIVEBERGEN 13 A - 3140 KEERBERGEN
angelique.detroeye@skynet.be
www.ange-vin.be



T 02/223.13.82 - F 02/223.18.45
RUE DE WITTE DE HAELEN 28
1000 BRUXELLES
info@canette.be - www.canette.be



T 02/ 410 47 47
F 02/ 410 14 54
RUE P. VAN HUMBEEK 5 - 1080 BRUXELLES
info@cinoco.com - www.cinoco.com



T 02/423.71.11 - F 02/423.73.33
CHAUSSEE DE NIVELLES 83
1420 BRAINE-L'ALLEUD
fourcroy@fourcroy.com- www.fourcroy.com

IVV Wine Partners



T +32 (0)2/454.85.33
F +32 (0)2/454.85.38
DORPSTRAAT 68 - 1785 BRUSSEGEM
info@greatgrapes.be
www.greatgrapes.be



T 065/84 26 32 - F 065/35 49 86
CHAUSSÉE DU ROEULX 47A - 7000 MONS
info@melchior-vins.be - www.melchior-vins.be



T 011/59 33 08 - F 011/31 33 67
HALINGENSTRAAT 72
3806 VELM/SINT-TRUIDEN
info@predikaat.be - www.predikaat.be



T +32(0)11/23.06.10
F +32(0)11/21.07.74
SLUISSTRAAT 84-86 - 3590 DIEPENBEEK
info@wijnmakelaarsunie.be
www.courtiersvinicoles.be



T 04/246.59.56
F 04/246.59.30
AVENUE DE L'ENERGIE 6 - 4432 ALLEUR
info@creativenture.com - www.creativenture.com

MIS EN BOUTEILLE

T 09/356.68.76
F 09/356.69.87
DORPSSTRAAT 42 - 9080 LOCHRISTI
misenbouteille@skynet.be
www.misenbouteille.net



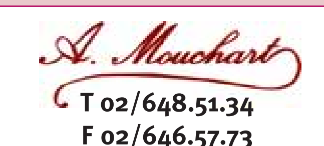
T 02/520.60.68
F 02/520.92.85
RUE DE LA BIENVENUE 19
1070 BRUXELLES
info@veluvins.be - www.veluvins.be

De Wijnwinkel

T & F 015/20.95.38
Guldenstraat 2 – Het Tolhuisje
2800 MECHELEN
marc.smets@dewijnwinkel.be
www.dewijnwinkel.be



T 011/28 19 57 - F 011/28 19 50
SCHIPPERSSTRAAT 1 - 3500 HASSELT
info@hasseltmillesime.be
www.hasseltmillesime.be



T 02/648.51.34
F 02/646.57.73
RUE EUGENE CATTOIR 11
1050 BRUXELLES
vins@mouchart.be - www.mouchart.be



T 0473/73.15.03
www.lesventsdanges.be



WINE-NOT
T 02/513.47.74
F 02/513.53.09
RUE DU COLLÈGE, 39 - 1050 BRUXELLES
wines@wine-not.be - www.wine-not.be



T 056/41.81.68 - F 056/42.20.66
MENENSTRAAT 376 - 8560 WEVELGEM
info@wijnenherman.be
www.wijnenherman.be



T 03/658.20.20 - F 03/658.61.51
VORDENSTEINSTRAAT 102 A
2900 SCHOTEN
info@mondovino.be - www.mondovino.be



T 071/31.32.27 - F 071/32.54.09
AVENUE J. HENIN 5 - 6000 CHARLEROI
lavigneraie@skynet.be
www.lavigneraie.com

www.wijnhuisjeuris.be
SCHAAPSWEG 2
3550 HEUSDEN-ZOLDER
T 011/42.89.07
F 051/20.92.78
kris@wijnhuisjeuris.be
www.wijnhuisjeuris.be

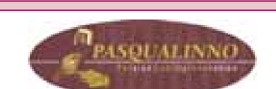


T 03/488.44.44
F 03/488.44.88
NIJVERHEIDSSTRAAT 13 - 2570 DUFFEL
wijnhandel@opdebeeck.be
www.opdebeeck.be

T0494/74.66.30 - F 09/355.50.79
BLEKERIJSTRAAT 75 B 29 – 9000 GENT
wijnimport@vindemia.be
vindemiawijnhandel@yahoo.com
www.vindemia.be



T 02/520 13 43
F 02/520 13 46
TARANTELLASTRAAT 20 – 1070 BRUSSEL
Kaapwijn.deleeuw@skynet.be
www.kaapwijn.be



T 089/62.17.62 - F 089/62.17.63
WEG NAAR ZWARTBERG, 83
3660 OPGLABBEEK
info@pasqualinno.be
www.pasqualinno.be



Finest Wines & Food from Spain
T 02/523.79.58 - F 02/524.16.47
RUE VERHEYDEN 86 - 1070 BRUXELLES
info@vinespa.be - www.vinespa.be



www.maxivins.be
www.maxivins.lu

T 02/657.44.04 - F 02/657.51.19
DREVE DE MONT ST JEAN 10 - 3090 OVERIJSE
overijse@maxivins.be

T & F 02/779.08.94
RUE DE L'EGLISE 181 - 1150 BRUXELLES
stockel@maxivins.be

T 02/346 94 07 - F 02/345 59 47
RUE VANDERKINDERE 113 A - 1180 BRUXELLES
uccle@maxivins.be

T 00 352 26 31 15 52
ROUTE D'ARLON 148 - L-8010 STRASSEN
info@maxivins.lu



T 067/77 31 01 - F 067/77 11 99
RUE DE BRUXELLES 74 - 1470 GENAPPE
info@espacevin.com
www.espacevin.com



WIJNAGENTUUR
www.vinotrade.be

Contact 03/658 18 35



T 02/414 41 39 - F 02/414 35 14
RUE DES BÉGUINES 118 - 1080
BRUXELLES
b.poulet@skynet.be



T 09/223 51 32
ONDERBERGEN 35 – 9000 GENT
info@vintagewine.be - www.vintagewine.be

Publicité payante

